

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-ТППРС- МДК.01.03	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 01.03 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора
Аграрного колледжа ФГБОУ
ВО «ДОНАГРА»
№ 631/25 от 30.08.2025 г.
Директор  Т.В. Алексеева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МДК 01.03 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022г. № 341(в редакции от 03.07.2024г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. №694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Заочная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агрономия, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/25 от 29.08.2025г.
Разработчик	Куцева Н.А., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

Макеевка-2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины МДК 01.03 Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 06, ОК 07, ОК08, ОК09.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций: ПК1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;

У2 - применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

У3 - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;

У4 - эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно- кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции;

У5 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских

изделий.

знать:

31 - назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;

32 - нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции;

33 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала;

34 - назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;

35 - способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

36 - рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

37 - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

38 - причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления;

39 - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

310 - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

311 - классификация и ассортимент макаронных изделий;

312 - требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

313 - стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии;

314 - потери и расход основного и вспомогательного сырья;

315 - правила упаковки и маркировки готовой продукции,

316 - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.4. Корреляция общих компетенций ФГОС СПО с личностными результатами*

№	Общие компетенции	ОПОП СПО
1	ОК 01	ЛР2; ЛР6; ЛР13
2	ОК 02	ЛР13; ЛР14; ЛР15

3	ОК 03	ЛР4; ЛР12; ЛР16
4	ОК 04	ЛР11; ЛР14
5	ОК 05	ЛР5
6	ОК 06	ЛР1; ЛР2; ЛР3; ЛР7; ЛР8
7	ОК 07	ЛР2; ЛР10
8	ОК 08	ЛР9
9	ОК 09	ЛР4; ЛР15

*Примечание: далее личные результаты планируются с учетом особенностей преподавания данной дисциплины (см. п. 1.3).

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОПОП СПО

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий

зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

ЛР 14. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

ЛР 15. Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации.

ЛР 16. Демонстрирующий навыки противодействия коррупции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы	96
Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:	8
В том числе	
лекции	8
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	88
Дифференцированный зачет	1
Формы промежуточной аттестации	ДЗ

2.2. Распределение объема часов ОП по разделам и темам

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Учебная нагрузка обучающихся, ч.				
		Объём ОП	Самост. работа	с преподавателем		
				Всего	в том числе	
			Теорет. занятия		ПР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Организация технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.	34	28	8	8	-
2	Тема 1.1. Этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий	10	10	1	1	-
3	Тема 1.2. Приготовление пшеничного теста	10	10	1	1	-
4	Тема 1.3. Организация производства пшеничного теста	14	8	1	1	-
	<i>Дифференцированный зачет</i>	<i>1</i>	-	-	-	-
5	Раздел 2. Организация технологического процесса производства кондитерских изделий.	24	20	2	4	-
6	Тема 2.1. Технология производства тортов и пирожных	12	10	1	1	-
7	Тема 2.2. Технология производства карамели	12	10	1	1	-
8	Раздел 3. Организация технологического процесса производства макаронных изделий.	38	40	3	3	-
9	Тема 3.1. Технология макаронных изделий	16	10	1	1	-
10	Тема 3.2. Формирование и разделка полуфабрикатов	10	20	1	1	-
11	Тема 3.3. Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий	12	10	1	1	-
	Всего	96	88	8	8	
	ДЗ					

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК 01.03 Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование разделов и тем	Объем ОП	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК, З, У формирования которых способствует элемент программы	Материальное и информационное обеспечение занятий
1	2	3	4	5	6	7
<i>4 семестр: объем ОП – 96 часа, лекции – 8 часов, СР – 88 часов, ДЗ – 1 час.</i>						
Раздел 1. Организация технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.						
Тема 1.1. Этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий	32	Содержание учебного материала		2	ОК01-ОК09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, У1-У5, 31-316.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2, ДИ3.
		1	Характеристика этапов производства хлебобулочных изделий, производственных операций и процессов. Аппаратурно-технологическая схема производства хлеба на современном хлебозаводе.	2		
		Самостоятельная работа		30		
			1. Виды и применения заварок. Оборудование для приготовления заварок. 2. Использование в качестве биологического разрыхлителя. Стадии процесса приготовления жидких дрожжей. Разводочный и производственный циклы процесса приготовления. 3. Рациональная схема приготовления жидких дрожжей.	30		Учебники, справочные материалы, ДИ2, ИР1.
Тема 1.2. Приготовление пшеничного теста	32	Содержание учебного материала		2	ОК01-ОК09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, У1-У5, 31-316.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2, ДИ3.
		2	Дозирование сырья. Способы дозирования сыпучих компонентов. Точность дозирования. Способы дозирования жидких компонентов. Оборудование для дозирования муки. Классификация дозаторов муки.	2		

			Устройство, принцип действия, принципиальные схемы дозаторов для муки.			
		Самостоятельная работа		30		
			1. Оборудование для дозирования жидких компонентов. 2. Замес и образование теста. Понятие о унифицированной и производственной рецептуре. 3. Оборудование для замеса теста: классификация, устройство, безопасные приемы эксплуатации.	30	ОК01-ОК09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, У1-У5, 31-316.	Учебники, справочные материалы, ДИ2, ДИ3, ДИ4, ИР1.
Тема 1.3. Организация производства пшеничного теста	31	Содержание учебного материала		3		
		3	Классификация способов приготовления пшеничного теста. Организация производства. Приготовление теста однофазными и многофазными способами в различном аппаратурном оформлении.	3	ОК01-ОК09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, У1-У5, 31-316.	Раздаточный дидактический материал, учебники, справочные материалы, ОИ1, ДИ2, ДИ3.
		Самостоятельная работа		28		
			1. Разрыхление теста. 2. Тестоприготовительные агрегаты: классификация, устройство, принцип действия, безопасные приемы эксплуатации. 3. Отличия хлебопекарных свойств ржаной муки. Особенности способов приготовления ржаного теста.	28	ОК01-ОК09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, У1-У5, 31-316.	Учебники, справочные материалы, ДИ2, ДИ3, ДИ4, ИР1.
			Дифференцированный зачет	1		
ВСЕГО:				96		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины МДК 01.03 Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, необходим кабинет с оборудованием:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- тестовые задания;
- раздаточный дидактический материал;
- учебники, справочные материалы;
- презентации;
- рабочие тетради;
- видеопроектор;
- ноутбук;
- экран для показа презентаций.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые печатные издания и информационные ресурсы по реализации учебной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. -178с. (дата обращения: 14.08.2024)
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. (дата обращения: 15.08.2024)
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник. /И.Ю.Бурчакова.- Москва : Академия, 2018. - 384с. (дата обращения:

15.08.2024)

4. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учебно- практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : КноРус, 2022. — 325 с. (дата обращения: 16.08.2024)

Дополнительные источники:

1. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия: уч.пособие/ Т.И.Перетятко. -Ростов- на-Дону, 2005. - 416с. (дата обращения: 14.08.2024)

2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Л.Я.Ауэрман.-Москва :Профессия, 2003.- 470 с. (дата обращения: 16.08.2024)

3. Хроменков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства:учебник/ В.Н.Хроменков.-Москва : Академия, 2000.-360с. (дата обращения: 16.08.2024)

4. Цыганова Т.Б.Технология хлебопекарного производства: учебник./ Т.Б. Цыганова.- Москва :Профобриздат, 2001.-432 с. (дата обращения: 16.08.2024)

Интернет-ресурсы:

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – <http://www.biblioclub.ru/> (дата обращения: 14.08.2024)

2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система – <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 14.08.2024)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<p>У1 - визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;</p> <p>У2 - применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>У3 - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;</p> <p>У4 - эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно- кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции;</p> <p>У5 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>- оценка выполнения практических заданий;</p> <p>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p>
Знать:	
<p>З1 - назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;</p>	<p>- оценка устного ответа;</p> <p>- оценка выполнения тестовых заданий;</p> <p>- оценка выполнения письменных заданий;</p> <p>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p>

32 - нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции;

33 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала;

34 - назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;

35 - способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухих дрожжей приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

36 - рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

37 - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

38 - причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления;

39 - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

310 - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

311 - классификация и ассортимент макаронных изделий;

312 - требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

313 - стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии;

314 - потери и расход основного и вспомогательного сырья;

315 - правила упаковки и маркировки готовой продукции,

316 - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Коды ОК (из ФГОС СПО)	Критерии оценки личностных результатов обучающихся
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - сформированность гражданской позиции
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ОК 03 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении. - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ОК 02 ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ОК 09 ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных	ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодёжных объединениях

ценностей многонационального народа России		
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ОК 01 ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - участие во внеурочных мероприятиях, спортивных секциях, творческих объединениях
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ОК 07 ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление навыков цифровой безопасности
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - участие в культурных программах и проектах, посещение концертов, музеев, театров, кинотеатров, художественных выставок

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ОК 06	- осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надёжные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство.
ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	ОК 01 ОК 02 ОК 03	- демонстрация свободы выбора, самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию, осознание ценности образования на протяжении всей жизни
ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ОК 03	- критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности
ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	ОК 04 ОК 05	- обладающий командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству
ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	ОК 06	демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности