

**АННОТАЦИЯ**  
**к программе**  
**итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба,**  
**кондитерских и макаронных изделий, базовая подготовка**  
**срок получения СПО 3 года 10 месяцев**

**1. Место итоговой аттестации выпускников в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Рабочая программа итоговой аттестации выпускников является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовая подготовка укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**2. Целью итоговой аттестации** является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовая подготовка требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

**3. Структура программы итоговой аттестации**

1. Условия проведения итоговой аттестации.

1. Вид итоговой аттестации.

1. 2. Объем времени на подготовку и проведение.

1. 3. Сроки проведения аттестационного испытания.

2. Подготовка и проведение аттестационного испытания.

Порядок выполнения и рецензирования выпускной квалификационной работы.

3. Порядок проведения итоговой аттестации.

4. Тематика выпускных квалификационных работ.

**4. Требования к результатам выполнения выпускной квалификационной работы**

Выполнение выпускной квалификационной работы (далее ВКР) направлено на подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам профессиональной деятельности:

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

- Производство хлеба и хлебобулочных изделий:

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 2.5. В. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

ПК 2.6. В. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

- Производство кондитерских изделий:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.5. В. Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий.

-Производство макаронных изделий:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

-Организация работы структурного подразделения:

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## **5. Общая трудоемкость итоговой аттестации**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и рабочим учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий на подготовку дипломной работы отводится четыре недели, на защиту - две недели.

## **6. Формы контроля**

Итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы.

**7. Составитель:** Леонова Светлана Александровна, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин.