

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО:



УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
№ 666уч. от «30» июня 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
(базовая подготовка)

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок обучения: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
Протокол № 12 от «30» июня 2021г.

Авторы-разработчики:

1. Богданова С.Б., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
2. Быков А.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
3. Ворон Е.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
4. Воронова Л.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
5. Гречишникова Н.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
6. Григорьевская А.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
7. Гурьянова И.К., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
8. Денисова О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
9. Егоров А.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
10. Есенболатова А.К., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
11. Засорина Л.И., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
12. Зеленская С.В., руководитель УМО ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
13. Зотова Е.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
14. Киселева Н.Р., заведующий отделением ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
15. Кербунова Н.А., заведующий учебной частью ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
16. Ковкова О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
17. Константинова Г.Т., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
18. Кугаевская Ю.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
19. Лаптева Т.В., заведующий отделением по УГС ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
20. Литус А.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
21. Магель Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
22. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
23. Микушина О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
24. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
25. Нигматуллин Т.Ю., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
26. Переладов Г.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
27. Склярова Л.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
28. Скоробогатова Т.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
29. Стародуб И.В., методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
30. Титова И.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
31. Тюленева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
32. Хабибуллина Н.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
33. Хазова Е.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
34. Хазов Д.И., педагог-психолог ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
35. Халина О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
36. Хребтова В.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
37. Зыкова И.А., старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
38. Чепракова Е.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
39. Юрасова М.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	7
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки специалистов среднего звена.....	7
1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.....	10
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	10
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	10
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	12
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	13
3.1. Учебный план	13
3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	14
3.3. Рабочая программа воспитания	16
3.4. Календарный план воспитательной работы	16
4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.....	17
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса.....	17
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	18
4.3. Информационное обеспечение обучения.....	19
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	20
4.5. Организация практики.....	20
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена	21
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	21
5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	21
5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	22
6. Приложения.....	23
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график.	
Приложение 3. Рабочая программа воспитания (включая календарный план воспитательной работы)	
Приложение 4. Рабочая программа ОУД.01 Русский язык	
Приложение 5. Рабочая программа ОУД.02.01 Литература	
Приложение 6. Рабочая программа ОУД.02.02 Родная литература	
Приложение 7.1. Рабочая программа ОУД.03 Иностранный язык (английский язык)	
Приложение 7.2. Рабочая программа ОУД.03 Иностранный язык (немецкий язык)	
Приложение 8. Рабочая программа ОУД.04 Математика	
Приложение 9. Рабочая программа ОУД.05 История	
Приложение 10. Рабочая программа ОУД.06 Физическая культура	
Приложение 11. Рабочая программа ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	
Приложение 12. Рабочая программа ОУД.08 Астрономия	
Приложение 13. Рабочая программа ОУД.09 Информатика	
Приложение 14. Рабочая программа ОУД.10 Химия	
Приложение 15. Рабочая программа ОУД.11 Биология	
Приложение 16. Рабочая программа ОУД.12 Введение в специальность	
Приложение 17. Рабочая программа ОГСЭ.01 Основы философии	

Приложение 18. Рабочая программа ОГСЭ.02 История
Приложение 19.1. Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык)
Приложение 19.2. Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык)
Приложение 20. Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура
Приложение 21. Рабочая программа *ОГСЭ.05 Психология общения*
Приложение 22. Рабочая программа ЕН.01 Математика
Приложение 23. Рабочая программа ЕН.02 Экологические основы природопользования
Приложение 24. Рабочая программа ЕН.03 Химия
Приложение 25. Рабочая программа ОП.01 Инженерная графика
Приложение 26. Рабочая программа ОП.02 Техническая механика
Приложение 27. Рабочая программа ОП.03 Электротехника и электронная техника
Приложение 28. Рабочая программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Приложение 29. Рабочая программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов
Приложение 30. Рабочая программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 31. Рабочая программа ОП.07 Метрология и стандартизация
Приложение 32. Рабочая программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 33. Рабочая программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Приложение 34. Рабочая программа ОП.10 Охрана труда
Приложение 35. Рабочая программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
Приложение 36. Рабочая программа *ОП.12 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)*
Приложение 37. Рабочая программа *ОП.13 Цифровая экономика*
Приложение 38. Рабочая программа *ОП.14 Основы финансовой грамотности*
Приложение 39 Рабочая программа *ОП.15 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира*
Приложение 40. Рабочая программа *ОП.16 Защита прав потребителей*
Приложение 41. Рабочая программа *ОП.17 Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты*
Приложение 42. Рабочая программа *ОП.18 Практикум по компетенции «Хлебопечение»*
Приложение 43. Рабочая программа *ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело»*
Приложение 44.1. Рабочая программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
Приложение 44.2. Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика
Приложение 44.3. Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
Приложение 45.1. Рабочая программа ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
Приложение 45.2. Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика
Приложение 45.3. Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
Приложение 46.1. Рабочая программа ПМ.03 Производства кондитерских изделий
Приложение 46.2. Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика

Приложение 46.3. Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 47.1. Рабочая программа ПМ.04 Технология производства макаронных изделий

Приложение 47.2. Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика

Приложение 47.3. Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 48.1. Рабочая программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Приложение 48.2. Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 49.1. Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Приложение 49.2. Рабочая программа УП 06.01 Учебная практика

Приложение 49.3. Рабочая программа УП 06.02 Учебная практика

Приложение 49.4. Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 50. Рабочая программа ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)

Приложение 51. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 52. Фонды оценочных средств

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (далее ОПОП СПО) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

ОПОП СПО составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402).

ОПОП СПО определяет объем и содержание СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373, зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013 г., № 29200);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., N 59778);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом

Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010г. №12-696);

– Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015г. № 06-846);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05вн);

– Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, утвержденные Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г;

– Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, одобрены Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» (Протокол №3 от 25 мая 2017 г.).

иные нормативно-правовые акты:

– Устав ГАПОУ ТО «ТКПСТ»;

– Локальные акты образовательного учреждения.

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);
3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001);
4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08);
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
7. Закон РФ от 07 февраля 1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
8. Распоряжение Правительства РФ от 29 января 2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год»;
9. Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг.»;
10. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04 июня 2019 г. № 7;
11. Распоряжение Правительства РФ от 28 июля 2017 г. № 1632-р «Об утверждении Программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;
12. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской

деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»);

13. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Кондитерское дело»;

14. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Хлебопечение»;

15. Конкурсное задание Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс 2020» по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»;

16. Конкурсное задание чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» по презентационной компетенции «Декорирование тортов».

1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой:

– на базе основного общего образования – 6642 часа.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

– организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

– сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– полуфабрикаты;

– готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД.1 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

ВД.2 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

ВД.3 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

ВД.4 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

ВД.5 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

ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

– 16476 Пекарь

ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий

ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий

ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия

ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия

ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия

– 112901 Кондитер

ПК 6.6. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе

ПК 6.7. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию

ПК 6.8. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию

Общие компетенции выпускника

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Региональные компетенции выпускника:

РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.

СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.

СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.

SK 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.

SK 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов

SK 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений

SK 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.

SK 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.

SK 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).

SK 10. Владеет техниками активных продаж.

SK 11. Умеет определять степень результативности продаж.

SK 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.

SK 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.

SK 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.

Цифровые компетенции:

ЦК 01 Командная работа

ЦК 02 Самоорганизация при решении задач

ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики

ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией

ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений

Ключевые компетенции цифровой экономики:

ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде

ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности

ККЦЭ 3. Креативное мышление

ККЦЭ 4. Управление информацией и данными.

2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППССЗ

специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.

В рамках ОПОП ППССЗ предусмотрено выполнение работ по двум профессиям:

– профессия 16476 Пекарь;

– профессия 112901 Кондитер.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

3.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности с учетом распределения часов вариативной части циклов ППССЗ.

Вариативная часть ОПОП составляет 1350 часов максимальной нагрузки и распределена следующим образом:

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОГСЭ.05	Психология общения		54
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	6	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)		52
ОП.13	Цифровая экономика		44
ОП.14	Основы финансовой грамотности		54
ОП.15	Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира		54
ОП.16	Защита прав потребителей		54
ОП.17	Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты		63
ОП.18	Практикум по компетенции "Хлебопечение"		186
ОП.19	Практикум по компетенции "Кондитерское дело"		138
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	135	
	В том числе:		

МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	135	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	81	
	В том числе:		
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	81	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		429
	В том числе:		
<i>МДК.06.01</i>	<i>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</i>		216
<i>МДК.06.02</i>	<i>Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</i>		213
Итого		222	1128
Всего часов вариативной части		1350	

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки

Рабочие программы общих дисциплин:

- Рабочая программа ОУД.01 Русский язык (приложение 4)
- Рабочая программа ОУД.02.01 Литература (приложение 5)
- Рабочая программа ОУД.02.02 Родная литература (приложение 6)
- Рабочая программа ОУД.03 Иностранный язык (английский язык) (приложение 7.1)
- Рабочая программа ОУД.03 Иностранный язык (немецкий язык) (приложение 7.2)
- Рабочая программа ОУД.04 Математика (приложение 8)
- Рабочая программа ОУД.05 История (приложение 9)
- Рабочая программа ОУД.06 Физическая культура (приложение 10)
- Рабочая программа ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности (приложение 11)
- Рабочая программа ОУД.08 Астрономия (приложение 12)

Рабочие программы дисциплин по выбору:

- Рабочая программа ОУД.09 Информатика (приложение 13)
- Рабочая программа ОУД.10 Химия (приложение 14)
- Рабочая программа ОУД.11 Биология (приложение 15)

Рабочие программы дополнительных дисциплин:

- Рабочая программа ОУД.12 Введение в специальность (приложение 16)

Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

- Рабочая программа ОГСЭ.01 Основы философии (приложение 17)
- Рабочая программа ОГСЭ.02 История (приложение 18)
- Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык) (приложение 19.1)
- Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык) (приложение 19.2)
- Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура (приложение 20)
- Рабочая программа ОГСЭ.05 Психология общения (приложение 21)

Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла:

- Рабочая программа ЕН.01 Математика (приложение 22)
- Рабочая программа ЕН.02 Экологические основы природопользования (приложение 23)
- Рабочая программа ЕН.03 Химия (приложение 24)

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

- Рабочая программа ОП.01 Инженерная графика (приложение 25)
Рабочая программа ОП.02 Техническая механика (приложение 26)
Рабочая программа ОП.03 Электротехника и электронная техника (приложение 27)
Рабочая программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (приложение 28)
Рабочая программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов (приложение 29)
Рабочая программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности (приложение 30)
Рабочая программа ОП.07 Метрология и стандартизация (приложение 31)
Рабочая программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности (приложение 32)
Рабочая программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (приложение 33)
Рабочая программа ОП.10 Охрана труда (приложение 34)
Рабочая программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности (приложение 35)
Рабочая программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности (*Расширяем горизонты. ProfilUM*) (приложение 36)
Рабочая программа ОП.13 Цифровая экономика (приложение 37)
Рабочая программа ОП.14 Основы финансовой грамотности (приложение 38)
Рабочая программа ОП.15 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира (приложение 39)
Рабочая программа ОП.16 Защита прав потребителей (приложение 40)
Рабочая программа ОП.17 Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты (приложение 41)
Рабочая программа ОП.18 Практикум по компетенции «Хлебопечение» (приложение 42)
Рабочая программа ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело» (приложение 43)

Рабочие программы профессиональных модулей:

- Рабочая программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (приложение 44.1)
Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика (приложение 44.2)
Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 44.3)
Рабочая программа ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий (приложение 45.1)
Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика (приложение 45.2)
Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 45.3)
Рабочая программа ПМ.03 Производство кондитерских изделий (приложение 46.1)
Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика (приложение 46.2)
Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 46.3)
Рабочая программа ПМ.04 Технология производства макаронных изделий (приложение 47.1)
Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика (приложение 47.2)
Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 47.3)
Рабочая программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (приложение 48.1)
Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 48.2)
Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение 49.1)

Рабочая программа УП 06.01 Учебная практика (приложение 49.2)

Рабочая программа УП 06.02 Учебная практика (приложение 49.3)

Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 49.4)

Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 49.5)

Рабочая программа ПДП Производственная практика (преддипломная) (приложение 50)

3.3. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 3.

3.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы формируется в соответствии с учебным планом ООП ППССЗ и рабочей программой воспитания.

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 3.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация ППССЗ осуществляется ГАПОУ ТО «ТКПСТ» на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Перед началом разработки ППССЗ колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- определил для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессии согласно приложению к ФГОС СПО: 16476 Пекарь, 112901 Кондитер;

- ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;

- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулировал требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- в целях реализации компетентностного подхода предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

ГАПОУ ТО «ТКПСТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранный язык;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии изготовления хлебобулочных изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- технологии производства макарон;
- технологического оборудования макаронного производства;
- технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
микробиологии, санитарии и гигиены;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Мастерские:

по компетенции «Хлебопечение»;
по компетенции «Кондитерское дело».

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3. Информационное обеспечение обучения

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Организация практики

При реализации ОПОП ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Порядок организации и проведения практики обучающихся осуществляется в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., № 59778) и Письмом Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки».

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Программы практик разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры. Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ОПОП ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль подразумевает регулярную проверку уровня освоения обучающимися содержания дисциплины (междисциплинарного курса, вариативного курса) и способствует успешному овладению учебным материалом, умениями и компетенциями в разнообразных формах аудиторной работы, и в процессе внеаудиторной подготовки (домашнее задание, самостоятельное изучение и т.п.). Текущий контроль предполагает оценку результатов усвоения обучающимися определенной темы или раздела программы.

При планировании и осуществлении текущего контроля педагоги колледжа отдают предпочтение практическим методам педагогического контроля, позволяющим максимально приблизить содержание контрольных заданий и процедуру их выполнения к условиям будущей профессиональной деятельности.

Уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах: 5 – отлично; 4 – хорошо; 3 – удовлетворительно; 2 – неудовлетворительно.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Фонды оценочных средств представлены в Приложении 52.

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП СПО.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие

тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968.

Программа ГИА разрабатывается ведущей предметно-цикловой комиссией по специальности и утверждается директором колледжа после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета. Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации; - сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Программа ГИА представлена в Приложении 51.

5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Приложение 1
к ОПОП ППСЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

УЧЕБНЫЙ ПЛАН