




Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»
/ГАПОУ ПО «ПКППиК»/

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО Караван 24


 Е.П. Учайкина

«17»  2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ПО «ПКППиК»

 Арефьева Е.В.

«17»  2021 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

уровень подготовки: базовый

Квалификация выпускника: техник – технолог

Основная база приема – основное общее образование

Форма обучения - общая

Срок обучения – 3 года 10 месяцев

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	5
1.1	Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5
1.2	Нормативные документы по разработке ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5
1.3	Общие характеристики ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	6
1.3.1	Цель (миссия) ОПОП	6
1.3.2	Нормативный срок освоения ОПОП	7
1.4	Требования к абитуриентам	7
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	7
2.1	Область профессиональной деятельности выпускников	7
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускников	7
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускников	8
3.	Требования к результатам освоения ОПОП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	8
3.1	Общие компетенции	8
3.2	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	9
3.3	Личностные результаты	10
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	11
4.1	Учебный план	11
4.2	Календарный учебный график	17
4.3	Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей	17
4.4	Программы практик	20
4.5	Рабочая программа воспитания	21
4.6	Календарный план воспитательной работы	22
5.	Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	22
5.1	Кадровое обеспечение	22
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного Процесса	23
5.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	24
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	25
6.1	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации	25
6.1.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся	27
6.1.2	Государственная итоговая аттестация выпускников	28
7.	Характеристика социокультурной среды ВУЗа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников	29

Приложения

Приложение 1 Учебный план

Приложение 2 Календарный учебный график

Приложение 3 Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей)

Приложение 4 Программы практик

Приложение 5 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Приложение 6 Программа государственной аттестации выпускников

Приложение 7. Сведения о преподавательском составе, необходимом для реализации ОПОП

Приложение 8 Сведения об обеспечении образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта

Приложение 9. Сведения об обеспечении образовательного процесса учебной и учебнометодической литературой. Перечень Интернет-ресурсов и справочно-информационных программ

Список сокращений

ГАПОУ ПО «ПКППиК» - Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа;

СПО - среднее профессиональное образование;

ППССЗ – программа подготовки специалиста среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс;

УП - учебная практика;

ПП - производственная практика;

РПД - рабочая программа дисциплины;

РП ПМ - рабочая программа профессионального модуля;

УМК - учебно-методический комплекс;

УП - учебный план;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ФОС - фонд оценочных средств.

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности, реализуемая в ГАПОУ ПО «ПКППиК», по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный ГАПОУ ПО «ПКППиК» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку подготовки выпускников по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, фонды оценочных средств и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, программу государственной итоговой аттестации и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии качества.

ОПОП учитывает особенности организации образовательной деятельности по специальности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 24 апреля 2014 г. №373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 373;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413»;

- Приказ Министерство просвещения Российской федерации от 02 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. №885/390 «О практической подготовки обучающихся»;

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

- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом № 914н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г.;

- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации, Министерства образования Пензенской области;

- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции», утвержденный приказом Министерства образования Пензенской области от 05.08.2014 года № 318/01-07 (с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования Пензенской области от 03.09.2015 года № 303/01-07; от 13.12.2018 года; от 28.08.2019 г. № 366/01-07; от 27.07.2020 г. № 318/01-07)..

1.3 Общая характеристика ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП

Цель: выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных,

кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и профессиональных стандартов 16472 Пекарь.

ОПОП ориентирована на реализацию следующих задач:

- подготовить специалиста к успешной работе в сфере технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий на основе гармоничного сочетания теоретической и профессиональной подготовки;

- создать условия для овладения общими и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда;

- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность;

- повысить общую культуру, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения, а также планировать свою профессиональную карьеру.

1.3.2 Нормативный срок освоения ОПОП

Нормативный срок освоения ОПОП базовой подготовки при очной форме получения образования - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования (таблица 1).

Таблица 1.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОПОП	Наименование квалификации базовой подготовки	Сроки получения СПО по ОПОП базовой подготовки очная форма обучения
основное общее образование	техник - технолог	3 года 10 месяцев

1.4 Требования к абитуриентам: основное общее образование

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень)

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

2.2 Объекты профессиональной деятельности

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- Производство кондитерских изделий.
- Производство макаронных изделий.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь).

3. Требования к результатам освоения ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень)

Совокупным ожидаемым результатом образования выпускников, освоивших данную ОПОП является овладении общими и профессиональными компетенциями.

3.1 Общие компетенции

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.

3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник - технолог должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующие видам профессиональной деятельности (Таблица 2):

Таблица 2

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
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.
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.

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.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 6.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
	ПК 6.2 Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста и отделять поверхность.
	ПК 6.3 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба и хлебобулочных изделий
	ПК 6.4 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

3.3 Личностные результаты

Личностные результаты обучающихся (ЛР) - готовность быть ответственными за себя и свою семью, способность к саморазвитию, профессиональному становлению, а также сформированность отношений и чувств студента к признанным ценностям общества, государства и самого человека.

Техник-технолог должен обладать следующими личностными результатами (Таблица 3):

Таблица 3

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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 2
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 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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	ЛР 8
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 9
Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
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 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень)

4.1 Учебный план

Учебный план - это документ, определяющий качественные и количественные характеристики ОПОП по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (МДК, УП, ПП); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам и семестрам; объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации (Приложение 1).

Учебный план регламентирует порядок реализации ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и разработан на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (ред. от 31.12.2014);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, (базовая подготовка), утвержденного приказом № 373 Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями и дополнениями), утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО от 20.10.2010 г. № 12 - 696»;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России № 413 от 17.05.2012 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования») в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на

базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Учебным планом ОПОП предусмотрено изучение следующих учебных циклов:

ОО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

- ОП Общеобразовательная подготовка, включающая в себя:
- ОО Среднее общее образование;
- ПД Профильные дисциплины;
- ПОО Предлагаемые ОО;

ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА, включающая в себя:

- ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл;
- ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл;
- П Профессиональный учебный цикл, включающий:
 - ОП Общепрофессиональные дисциплины;
 - ПМ Профессиональные модули:
 - ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
 - ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
 - ПМ.03 Производство кондитерских изделий;
 - ПМ.04 Производство макаронных изделий;
 - ПМ.05 Организация работы структурного подразделения;
 - ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В профессиональном модуле ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предполагается освоение рабочих профессий 16472 Пекарь, предусмотренных ФГОС профессии. По результатам освоения модуля обучающийся получает свидетельство об уровне квалификации. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей.

В соответствии с учебным планом обязательное обучение составляет 4428 часов: по дисциплинам «Общеобразовательной подготовки» - 1404 часа; «Общего гуманитарного и социально- экономического учебного цикла» - 468 часов; «Математического и общего естественнонаучного учебного цикла» - 234 часа; «Профессионального учебного цикла» - 2322 часа, из них на изучение «Общепрофессиональных дисциплин» - 1270 часа, на «Профессиональные модули» - 1052 часов; «Учебная практика» проводится в объеме 612 часов; «Производственная практика (по профилю специальности)» - 288 часов.

Учебный процесс организован по шестидневной учебной неделе, с учетом требований по максимальному объему учебной нагрузки обучающихся и составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут.

Консультации для обучающихся составляют 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования. Формы проведения консультаций определяются колледжем (групповые, индивидуальные, устные, письменные).

Реализация ОПОП обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персонального компьютера. Лабораторные и практические занятия проводятся с делением группы на подгруппы с наполняемостью не менее 8 человек.

Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение общепрофессиональной дисциплины «Основы проектирования предприятий» и профессионального модуля ПМ.05 «Организация работы структурного подразделения».

Государственная итоговая аттестация включает 6 недель: подготовку - 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работа) - 2 недели. Оценка качества подготовки выпускников осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Тема выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. В 8 семестре с юношами проводятся учебные сборы. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

ОПОП по данной специальности, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и ФГОС СПО по специальности 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Нормативный срок освоения ОПОП в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

Учебное время, отводимое на теоретическое обучение, используется на изучение общеобразовательных учебных дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования и дополнительных учебных дисциплин.

В структуру и содержание общеобразовательной подготовки входят следующие дисциплины:

- общеобразовательные учебные дисциплины:

- базовые дисциплины: русский язык; литература; иностранный язык; математика; история; основы безопасности жизнедеятельности; физическая культура; астрономия; биология; обществознание; география; родная литература,

- профильные дисциплины: физика; химия; информатика;

- предлагаемые образовательной организацией: основы проектной и исследовательской деятельности.

Промежуточная аттестация при освоении общеобразовательного цикла проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, контрольных работ и экзаменов. Экзамены проводятся в соответствии с профилем по дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Иностранный язык», «Физика», «Химия», «Информатика».

В первый год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению профессиональной образовательной программы по специальности. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов программы подготовки специалистов среднего звена СПО по специальности как «Общие гуманитарные социально-экономические дисциплины» («Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура» и «Эффективное поведение на рынке труда»); «Математические и общие естественнонаучные дисциплины» («Математика», «Экологические основы природопользования» и «Химия»), а также отдельных дисциплин профессионального цикла («Инженерная графика», «Техническая механика», «Электротехника и электронная техника», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Автоматизация технологических процессов», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»,

«Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы предпринимательской деятельности / Адаптивные основы предпринимательской деятельности», «Товароведение пищевого сырья», «Техно-химический контроль производства», «Функциональные зерно продукты», «Научные основы производства продуктов питания», «Интеллектуальная собственность и патентование», «Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий», «Культура речи», «Основы проектирования предприятий», «Основы финансовой грамотности / Адаптивные основы финансовой грамотности»).

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена организована, в том числе в форме практической подготовке, которая составляет 1044 часов (Таблица 4).

Таблица 4

Индексы	Наименование циклов, дисциплин, МДК, практик	Количество часов
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	36
ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	36
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	144
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	72
УП.03.01	Технология производство сахаристых кондитерских изделий	72
УП.03.02	Технология производство мучных кондитерских изделий	36
ПП.03.01	Технология производство сахаристых кондитерских изделий	72
ПП.03.02	Технология производство мучных кондитерских изделий	36
УП.04.01	Производство макаронных изделий	72
ПП.04.01	Производство макаронных изделий	36
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения	36
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения	36
УП.06.01	Учебная практика по профессии «Повар»	144
ПП.06.01	Производственная практика по профессии «Повар»	72
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	144
Итого:		1044

Формирование вариативной части ОПОП

Программа подготовки специалистов среднего звена включает вариативную часть, которая составляет 900 часов. Использование 900 часов вариативной части обусловлено расширением знаний и умений обучающихся с целью повышения их конкурентоспособности, как выпускников на рынке труда и возможностями продолжения образования (таблица 3).

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям выполнено на основании документа согласования с работодателями, рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ПО «ПКППиК».

Вариативная часть по циклам распределена следующим образом:

- 48 часа на увеличение общего гуманитарного и социально-экономического цикла, введена дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда»;

1072 час на увеличение объема часов на изучение общепрофессиональных дисциплин: «Инженерная графика» объемом 36 часов, «Техническая механика» объемом 36 часов, «Электротехника и электронная техника» объемом 36 часов, «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» объемом 36 часов, «Автоматизация технологических процессов» объемом 36 часов, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» объемом 36 часов, «Метрология и стандартизация» объемом 18 часов, «Правовые основы профессиональной деятельности» объемом 36 часов, «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» объемом 36 часов, «Охрана труда» объемом 18 часов, «Безопасность жизнедеятельности» объемом 34 часа, в этом цикле дополнительно введены дисциплины: «Основы предпринимательской деятельности/Адаптивные основы предпринимательской деятельности», объемом 48 часов, «Товароведение пищевого сырья» объемом 144 часа, «Техно-химический контроль производства» объемом 54 часов, «Функциональные зернопродукты» объемом 96 часов, «Научные основы производства продуктов питания» объемом 54 часа, «Интеллектуальная собственность и патентование» объемом 54 часа, «Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий» объемом 48 часа, «Культура речи» объемом 48 часа, «Основы проектирования предприятий» объемом 120 часов, «Основы финансовой грамотности/Адаптивные основы финансовой грамотности» объемом 48 часов.

- 203 часов на увеличение объема часов на профессиональные модули.

4.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график представляет собой последовательность реализации учебного плана данной ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

4.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей составлены на основании ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий с учетом:

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательных дисциплин составлены в соответствии с приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего

образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480) (с изменениями и дополнениями).

В учебной программе каждой дисциплины, профессионального модуля четко сформулированы конечные результаты обучения: знания, умения, практический опыт и приобретаемые компетенции с учетом профиля подготовки и вариативной части ОПОП. Подготовка по программе предполагает изучение следующих дисциплин и профессиональных модулей:

Рабочие программы учебных дисциплин:

ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

БД. Базовые дисциплины

БД.1 Русский язык

БД.2 Литература

БД.3 Иностранный язык

БД.4 Математика

БД.5 История

БД.6 Основы безопасности жизнедеятельности

БД.7 Физическая культура

БД.8 Астрономия

БД.9 Биология

БД.10 Обществознание

БД.11 География

БД.12 Родная литература

ПД Профильные дисциплины

ПД.1 Физика

ПД.2 Химия

ПД.3 Информатика

ПОО Предлагаемые ОО

ПОО.1 Основы проектной и исследовательской деятельности

ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Эффективное поведение на рынке труда

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

II Профессиональный учебный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Инженерная графика

ОП.02 Техническая механика

ОП.03 Электротехника и электронная техника

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.07 Метрология и стандартизация

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10 Охрана труда

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

Вариативная часть

ОП.12 Основы предпринимательской деятельности

ОП.13 Товароведение пищевого сырья

ОП.14 Техно-химический контроль производства

ОП.15 Функциональные зерно продукты

ОП.16 Научные основы производства продуктов питания

ОП.17 Интеллектуальная собственность и патентоведение

ОП.18 Организация технологического процесса производства национального хлеба, национальных кондитерских и макаронных изделий

ОП.19 Культура речи

ОП.20 Основы проектирования предприятий

ОП.21 Основы финансовой грамотности / Адаптивные основы финансовой грамотности

ПМ Профессиональные модули

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

ПМ.04 Производство макаронных изделий

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

ПМ.06 Выполнение работ по профессиям рабочего Пекарь

Комплект рабочих программ по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, предусмотренным учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представлен в Приложении 3.

4.4 Программы практик

Практика является обязательным разделом ОПОП.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по данной специальности.

При реализации ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

- Учебная практика общим объемом 17 недель, предусмотренная профессиональными модулями, проводится концентрированно в 3-м, 4-м, 5-м, 6-м, 7-м и 8-м семестрах, в том числе предусматривает освоение обучающимися профессии 16472 Пекарь (4 недели). Учебная практика реализуется в учебных лабораториях колледжа, а также может проводиться в организациях (предприятиях), специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией (предприятием) и ГАПОУ ПО «ПКППиК».

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключенных между ГАПОУ ПО «ПКППиК» и организациями.

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

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение

практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) объемом 8 недель, проводится концентрировано в 4-м, 6-м, 7-м и 8-м семестрах в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ ПО «ПКППиК» и организациями (предприятиями).

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы и проводится в организациях. Преддипломная практика проводится в организациях, на базе которых осуществляется сбор и систематизация материалов для выпускных квалификационных работ.

Производственная практика (преддипломная) объемом 4 недели проводится в 8 семестре и предшествует государственной итоговой аттестации и реализуется в организациях (предприятиях) на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ ПО «ПКППиК» и организациями (предприятиями).

Базами практики для обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, с которыми у ГАПОУ ПО «ПКППиК» оформлены договорные отношения, являются: ООО «Караван 24», ЗАО «Пензенская кондитерская фабрика».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам аттестации выставляется дифференцированный зачет или зачет.

При определении мест прохождения учебной и производственной практик обучающимися с ОВЗ учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности.

Комплект программ практик, предусмотренных учебным планом по специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, представлены в Приложении 4.

4.5 Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.03 Технология хлеба,

кондитерских и макаронных изделий разработана в соответствии с изменениями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020), Федеральный закон № 304-ФЗ от 31.07.2020 года «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся». Рабочая программа воспитания разработана с целью личностного развития обучающихся и их социализации, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена. Рабочая программа воспитания представлена в Приложение 10.

4.6. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы разработан на основе рабочей программы воспитания по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Календарный план воспитательной работы представляет собой последовательность реализации рабочей программы воспитания на основе концепции воспитательной деятельности ПензГТУ и включает основные направления воспитательной работы. Календарный план воспитательной работы представлен в Приложение 11.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень)

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. 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.

Преподаватели принимают участие в работе научных и научно-практических конференций с целью повышения научного уровня преподавания дисциплин, принимают участие в работе методических семинаров и методических советов с целью повышения

методического и методологического уровня преподавания.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися ОПОП, добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Руководители и высококвалифицированные работники действующих профильных организаций и предприятий привлекаются в качестве руководителей производственных практик, членов комиссий на квалификационных экзаменах, а также в качестве членов комиссий государственной итоговой аттестации.

Сведения о преподавательском составе представлены в Приложение 7.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечена учебнометодическими комплексами дисциплин, профессиональных модулей в полном объеме. В процессе обучения используются аудио-, видео- и мультимедийные материалы, различного рода наглядные пособия.

Содержание учебно-методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривает контроль качества освоения обучающимися ОПОП в целом и отдельных ее компонентов.

Учебно-методический комплекс дисциплин, профессиональных модулей представляет совокупность учебно-методических материалов, способствующих эффективному освоению обучающимися рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Учебно-методические комплексы дисциплин, профессиональных модулей разрабатываются преподавателями цикловых методических комиссий с целью обеспечения качественного преподавания дисциплин или профессиональных модулей в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Учебно-методические материалы включают:

- методические указания по изучению дисциплины, профессионального модуля;
- методические указания к практическим занятиям*;
- методические указания по выполнению лабораторных работ*;
- методические указания по выполнению курсовой работы*;
- методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

(* если данный вид учебных занятий предусмотрен учебным планом).

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснована в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду ГАПОУ ПО «ПКППиК», формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по ОПОП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и 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-х наименований российских журналов.

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

Сведения об обеспечении образовательного процесса учебной и учебнометодической литературой, перечень Интернет-ресурсов и справочно-информационных систем представлен в Приложение 9.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивает выполнение студентом лабораторных и практических работ, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров.

Колледж располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей

реализацию программы подготовки специалистов среднего звена: проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом колледжа. Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обучающиеся ОВЗ должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации и необходимыми специальными техническими средствами с учетом индивидуальных особенностей обучающихся.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- 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.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

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

Сведения о материально-техническом обеспечении программы представлены в Приложении 8.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень)

Оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий, контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию и осуществляется в соответствии с:

- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями);
- Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации;
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

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

6.1 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) в рамках рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

разрабатываются комплекты оценочных материалов (типовые задания, практические задания для контрольных и лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и т.п.), позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения Программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных экзаменационных испытаний и на основании документов (оценочные листы экзамена по модулю (квалификационного)), подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

6.1.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Фонды оценочных средств по учебной дисциплине/профессиональному модулю рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии и учебно-методического совета колледжа и оформляются протоколом заседания цикловой методической комиссии и протоколом заседания учебно-методического совета колледжа.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой аттестации по модулю является экзамен по модулю, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО.

К экзамену по модулю допускаются обучающиеся, успешно освоившие программу профессионального модуля в полном объеме. Результатом освоения вида профессиональной деятельности по ПМ является решение аттестационной комиссии - «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Фонды оценочных средств по профессиональным модулям утверждаются директором после согласования с работодателями.

При разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов комплектов оценочных материалов привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации по профессиональным

модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели.

На промежуточную аттестацию выделяется в учебном плане 7 недель:

- на первом году обучения - 2 недели промежуточной аттестации;
- на втором году обучения - 2 недели промежуточной аттестации;
- на третьем году обучения - 2 недели промежуточной аттестации;
- на четвертом году обучения - 1 неделя промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса. По всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебным и производственным практикам выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено». Экзамен квалификационный оценивается оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не должно превышать 8 в учебном году, количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Комплект фондов оценочных средств представлен в Приложении 5.

6.1.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей и согласования с председателем ГЭК.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы - дипломной работы - (2 недели).

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определен в соответствии Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при

изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Обязательным требованием к выпускным квалификационным работам по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень) является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций соответствующего профиля, рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии и утверждаются приказом ректора.

Программа ГИА представлена в Приложении 6.

7. Характеристика социокультурной среды ГАПОУ ПО «ПКШК», обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Нормативная база, определяющая цели и задачи формирования общекультурных компетенций выпускников включает:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственную программу «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации»;
- Приказы и другие руководящие документы Министерства образования и науки РФ.

Основные аспекты социокультурной среды колледжа отражены в плане воспитательной работы. В колледже созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданское, патриотическое, правовое, эстетическое, физическое.

В колледже активно работает студенческое самоуправление. Проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции студентов и преподавателей о вреде курения («День борьбы с курением»), против наркомании («Нет - наркотикам»). Активно развивается спортивная жизнь. Традиционные ежегодные спортивные мероприятия: месячник

военно - спортивной подготовки, Спартакиада, «День здоровья», соревнования по волейболу, настольному теннису, баскетболу, футболу и другим видам спорта.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий принимают участие внутриколледжных, в городских, региональных и Всероссийских научно-практических олимпиадах, семинарах и конференциях.