ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КУРГАНСКИЙ ТЕХНИКУМ СЕРВИСА И ТЕХНОЛОГИЙ»

Директор ГБПОУ «КТСиТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Тетенёва

« » 2022 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

(БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)

КВАЛИФИКАЦИЯ

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

2022 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014

**Разработчики:**

1. Тетенѐва Елена Владимировна, заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «КТСиТ»
2. Васильева Светлана Викторовна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ «КТСиТ»
3. Кириченко Ирина Николаевна, заведующая учебной частью ГБПОУ «КТСиТ»
4. Богомолова Людмила Ивановна, методист ГБПОУ «КТСиТ»
5. Суханова Светлана Анатольевна, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла ГБПОУ «КТСиТ»
6. Попова Ольга Мануиловна, преподаватель дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
7. Егоров Александр Петрович, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

1.2. Нормативный срок освоения программы

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

1. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Календарный учебный график

3.4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 История

3.4.3. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

3.4.4 Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

3.5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА

3.5.1. Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика

3.5.2. Рабочая программа дисциплины ЕН.02 Экологические основы

природопользования

3.5.3. Рабочая программа дисциплины ЕН.03 Химия

3.6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА.

3.6.1. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

3.6.1.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Инженерная графика

3.6.1.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Техническая механика

3.6.1.3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника

3.6.1.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.6.1.5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Автоматизация технологических процессов

3.6.1.6. Рабочая программа дисциплины ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.6.1.7. Рабочая программа дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация

3.6.1.8. Рабочая программа дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

3.6.1.9. Рабочая программа дисциплины ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.6.1.10. Рабочая программа дисциплины ОП.10 Охрана труда

3.6.1.11. Рабочая программа дисциплины ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

3.6.1.12. Технологии производства дрожжей

3.6.1.13. Современные тенденции хлебобулочного и кондитерского производства

3.7.1. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.7.1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

3.7.1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

3.7.1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий

3.7.1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий

3.7.1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организации работы структурного подразделения

3.7.1.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по

профессиям "Пекарь", "Кондитер", "Формовщик теста"

3.7.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИК

3.7.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
2. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - 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

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

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 г.;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696);

- Постановления N 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Рекомендации ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования (Письмо № 306 от 26 апреля 2011 г.).

1.2. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» 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 выпускников: 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 деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код Наименование

ВД 1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПК К 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.

Общие компетенции выпускника

Код Наименование

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3.ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Базисный учебный план

*БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН*

по специальности среднего профессионального образования

100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: Товаровед-эксперт

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 1 года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неделях | Макс.  учебная нагрузка обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка | | | Рекомендуе-мый курс изуче-ния |
| Всего | В том числе | |
| лабор. и практ. занятий | курсов.  работа (проект) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | **Обязательная часть циклов ОПОП** | **41** | **2214** | **1476** | ***810*** | ***20*** |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  | **498** | **332** | ***234*** |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  |  | 48 |  |  | *2* |
| ОГСЭ.02 | История |  |  | 48 |  |  | *1* |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  |  | 116 | 116 |  | *1-2* |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  | 236 | 116 | *114* |  | *1-2* |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  | **108** | **72** | ***60*** |  |  |
| ЕН.01 | Математика |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  |  |  |  |  | *1* |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **1542** | **1076** | ***516*** | ***20*** |  |
| **ОП.00** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |  | **672** | **448** | ***224*** |  |  |
| ОП.01. | Основы коммерческой деятельности |  |  |  |  |  | *1* |
| ОП.02. | Теоретические основы товароведения |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03. | Статистика |  |  |  |  |  | *1* |
| ОП.04. | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |  |  |  | *1* |
| ОП.05. | Документационное обеспечение управления |  |  |  |  |  | *2* |
| ОП.06. | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |  |  |  |  |  | *2* |
| ОП.07 | Бухгалтерский учет |  |  |  |  |  | *2* |
| ОП.08 | Метрология и стандартизация |  |  |  |  |  | *2* |
| ОП.10 | Безопасность жизнедеятельности |  |  | 68 | *48* |  | *1-2* |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** |  | **942** | **628** | ***292*** |  |  |
| **ПМ.01** | **Управление ассортиментом товаров** |  |  |  |  |  | *1* |
| МДК.01.01 | Основы управления ассортиментом товаров |  |  |  |  |  | *1* |
| **ПМ.02** | **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** |  |  |  |  |  | *2* |
| МДК.02.01 | Оценка качества товаров и основы экспертизы |  |  |  |  |  | *2* |
| **ПМ.03** | **Организация работ в подразделении организации** |  |  |  |  |  | *2* |
| МДК 03.01 | Управление структурным подразделением организации |  |  |  |  |  | *2* |
| **ПМ.04** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |  |  |  |  |  | *2* |
|  | **Вариативная часть циклов ОПОП (**определяется образовательным учреждением) | **18** | **918** | **612** | ***324*** |  |  |
|  | **Всего часов обучения по циклам ОПОП** | **59** | **3132** | **2088** | ***1134*** | ***20*** |  |
| **УП.00.** | **Учебная практика** | **11** |  | **396** |  |  | *1-2* |
| **ПП.00.** | **Производственная практика (практика по профилю специальности)** |
| **ПДП.00** | **Производственная**  **практика (преддипломная практика)** | **4** |  |  |  |  | *2* |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | **3** |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** | **6** |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 |  |  |  |  |  |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **13** |  |  |  |  |  |
| **Всего** | | **95** |  | | | | |

3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (приложение 1).

3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (приложение 2).

3.4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 История

3.4.3. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

3.4.4 Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

3.5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА

3.5.1. Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика

3.5.2. Рабочая программа дисциплины ЕН.02 Экологические основы

природопользования

3.5.3. Рабочая программа дисциплины ЕН.03 Химия

3.6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА.

3.6.1. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

3.6.1.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Инженерная графика

3.6.1.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Техническая механика

3.6.1.3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника

3.6.1.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.6.1.5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Автоматизация технологических процессов

3.6.1.6. Рабочая программа дисциплины ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.6.1.7. Рабочая программа дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация

3.6.1.8. Рабочая программа дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

3.6.1.9. Рабочая программа дисциплины ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.6.1.10. Рабочая программа дисциплины ОП.10 Охрана труда

3.6.1.11. Рабочая программа дисциплины ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

3.6.1.12. Технологии производства дрожжей

3.6.1.13. Современные тенденции хлебобулочного и кондитерского производства

3.7.1. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.7.1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

3.7.1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

3.7.1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий

3.7.1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий

3.7.1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организации работы структурного подразделения

3.7.1.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по

профессиям "Пекарь", "Кондитер", "Формовщик теста"

3.7.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИК

3.7.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Материально-техническая база техникума позволяет обеспечить проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

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

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объѐмом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

библиотека,

читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

1. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации и стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, работодателей.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебного занятия.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу; экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам; зачет по дисциплине.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ППССЗ.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

Учебным планом предусмотрено изучение четырёх профессиональных модулей.

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится рассредоточено в течение семестра.

Производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проводится концентрированно после изучения междисциплинарного курса.

**6.2.** ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчѐты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объѐму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утверждѐнного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определѐнного в соответствии со статьѐй 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. №3266-1.