

 Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ «КМК» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1Учебный план

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы .

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6.Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

6.1. **Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла.**

6.1.1 Программа ОУДб.01 Русский язык

6.1.2. Программа ОУДб.02 Литература

6.1.3. Программа ОУДб.03 Иностранный язык

6.1.4. Программа ОУДб.04 Математика

6.1.5. Программа ОУДб.05 История

6.1.6. Программа ОУДб.06 Физическая культура

6.1.7 Программа ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности

6.1.8 Программа ОУДб.08 Астрономия

6.1.9 Программа ОУДп.09 Информатика

6.1.10 Программа ОУДп.10 Химия

6.1.11 Программа ОУДб.11 Экология моего края

6.1.12 Программа ОУДб.12 Обществознание

6.1.13 Программа ОУДп.13Биология

6.2. **Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

6.2. 1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии

6.2. 2. Программа ОГСЭ.02 История

6.2. 3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык

6.2. 4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура

6.2. 5. Программа ОГСЭ.05 Эффективное поведение на рынке труда

6.2. 6. Программа ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

6.3. **Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла**

6.3.1. Программа ЕН.01 Математика

6.3.2. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования

6.3.3. Программа ЕН.03 Химия

6.4. **Программы профессионального учебного цикла**

6.4.1. **Программы общепрофессиональных дисциплин**

6.4.1.1. Программа ОП.01 Инженерная графика

6.4.1.2. Программа ОП.02 Техническая механика

6.4.1.3. Программа ОП.03 Электротехника и электронная техника

6.4.1.4. Программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

6.4.1.5. Программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов

6.4.1.6.Программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

6.4.1.7. Программа ОП.07 Метрология и стандартизация

6.4.1.8. Программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

6.4.1.9. Программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

6.4.1.10. Программа ОП.10 Охрана труда

6.4.1.11. Программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

6.4.1.12. Программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности

6.4.1.13. Программа ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров

6.4.1.14. Программа ОП.14 Документационное обеспечение управления

**6.4.2. Программы профессиональных модулей**

6.4.2.1. Программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

6.4.2.2. Программа ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

6.4.2.3. Программа ПМ.03 Производство кондитерских изделий

6.4.2.4. Программа ПМ.04 Производство макаронных изделий

6.4.2.5. Программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

6.4.2.6. Программа ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

6.5. **Программы практик**

6.5.1 Программа учебной практики

6.5.2 Программа практики по профилю специальности

6.5.3 Программа преддипломной практики

**Раздел 1. Общие положения**

**1.1.** Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373 (зарегистрировано Министерством юстиции России 1 августа 2014 г. N 33402), на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС ООО), утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413.

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

**1.2.** Нормативные основания для разработки ПООП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. N 373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 августа 2014 г., регистрационный N 33402);
* Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в редакции от 29.06.2017г.)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации поучения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии\специальности среднего профессионального образования»;

* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями) .
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. N 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н « Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 года, регистрационный N 38940).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25. 12.2015 года, регистрационный N 40270).

**1.3.Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – на базе основного общего образования –3 г. 10м.

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

2.1. **Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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**

**Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| 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. |

**Виды деятельности и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВПД 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. |
| **ВПД 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. |
| **ВПД 3** | **Производство кондитерских изделий** |
| ПК 3.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве. |
| 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. |
| **ВПД 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. |
| **ВПД 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 |
| ВПД.6 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |

**2.3 Специальные требования**

Введены новые дисциплины в соответствии с региональными требованиями, потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

**ОП. 12 Основы предпринимательской деятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:

- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;

- состояние и тенденции развития предпринимательства в Пензенской области;

- способы поддержки развития малого предпринимательства в Пензенской области;

- основы экономики предприятия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;

- заполнять формы заявления на регистрацию ИП и юридического лица;

- применять различные методы исследования рынка;

- принимать управленческие решения в повседневной деловой жизни;

- собирать и анализировать информацию из различных источников;

- использовать знания основ предпринимательства и разрабатывать бизнес-план;

- проводить презентации.

**ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров**

В результате освоения учебной дисциплины **студент должен уметь:**

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, кондитерских, молочных, яичных, пищевых жиров,);

-устанавливать градации качества продовольственных товаров;

-оценивать качество по органолептическим показателям;

-распознавать дефекты продовольственных товаров;

-создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

-рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

-производить подготовку измерительного, механического, технологического оборудования;

-использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое оборудование.

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен знать:**

-классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

-особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

-ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

-показатели качества различных групп продовольственных товаров;

-дефекты продуктов;

-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

-классификацию, назначение отдельных видов технологического оборудования;

-устройство и принципы работы оборудования;

-типовые правила эксплуатации оборудования;

-нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

-правила охраны труда

**ОП.14 Документационное обеспечение управления**

В результате освоения дисциплины обучающий должен **уметь:**

оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т.ч. с использованием информационных технологий;

осваивать технологии автоматизированной обработки документации;

использовать унифицированные формы документов;

осуществлять хранение и поиск документов;

использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;

основные понятия документационного обеспечения управления;

системы документационного обеспечения управления;

классификацию документов;

требования к составлению и оформлению документов;

организацию документооборота: приём, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

**ОГСЭ.05 Эффективное поведение на рынке труда**

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

* проблемы труда в современных социально-экономических условиях;
* сущность понятия «профессиональная деятельность», сферы профессиональной деятельности;
* понятие, типы и виды профессиональных карьер, основные компоненты профессиональной карьеры, критерии ее успешности, способы построения;
* основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;
* систему профессионального непрерывного образования, роль повышения квалификации на протяжении всей жизни как необходимого условия профессионального роста;
* способы поиска работы;
* формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
* понятие, структуру, составление модели резюме и портфолио;
* технологию приема на работу;
* этику и психологию делового общения;
* понятие, виды, формы и способы адаптации;
* основные этапы проектирования профессиональной карьеры.

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

* получать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
* анализировать рынок образовательных услуг и профессиональной деятельности;
* строить план реализации карьеры;
* составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
* составлять ответы на возможные вопросы работодателя;
* предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации при трудоустройстве;
* организовывать диалог, проявлять мастерство телефонного общения, используя особенности речевого стиля общения;
* оценивать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;
* составлять проект собственной профессиональной карьеры;
* планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда;
* обосновывать выбор своего профессионального плана и использовать возможности для трудоустройства.

**ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи**

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

* различия между языком и речью;
* стилистическое расслоение современного русского языка;
* качества литературной речи;
* нормы русского литературного языка;
* функции языка как средства выражения понятий, мыслей и средства общения между людьми;
* наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
* анализировать свою речь с точки зрения её нормативности;
* устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
* составлять тексты разных стилей;
* пользоваться словарями русского языка и справочниками.

**ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

**Профессиональные компетенции:**

|  |
| --- |
| ПК 6.1. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 6.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 6.5. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |

С целью овладения видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Кондитер» и соответствующими профессиональными компетенциями учащийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера;

- изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера;

- презентация кондитерской продукции под руководством кондитера;

- упаковка готовой кондитерской продукции

**уметь:**

- готовить различные виды теста, кремы, начинки, сиропы;

- отделывать изделия помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом

-соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;

-реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учётом требований к безопасности готовой продукции;

-безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

**знать:**

-технологии изготовления кондитерской продукции;

- способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;

-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;

-правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции;

- устройство обслуживаемого оборудования

- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в кондитерском производстве

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

## 3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

(базовая подготовка)

Квалификация: техник-технолог,

Форма обучения – очная,

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неделях | Ученая нагрузка обучающихся (час.) | Рекомендуемый курс изучения\*) |
| Максимальная учебная нагрузка | Самостоятельная учебная нагрузка | Обязательная учебная  |
| Всего | В том числе |
| лаб.и практ. занятий | Курсовая работа (проект) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | **39** | **2106** | **702** | **1404** | **639** | **0** |  |
|  | **ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |  | **1432** | **477** | **955** | **533** |  |  |
| ОУДб.01 | Русский язык |  | 213 | 71 | 142 | 135 |  | 1 |
| ОУДб.02 | Литература |  | 239 | 80 | 159 | 4 |  | 1 |
| ОУДб.03 | Иностранный язык |  | 220 | 73 | 147 | 147 |  | 1 |
| ОУДп.04 | Математика  |  | 246 | 82 | 164 | 112 |  | 1 |
| ОУДб.05 | История |  | 175 | 58 | 117 | 17 |  | 1 |
| ОУДб.06 | Физическая культура |  | 176 | 59 | 117 | 109 |  | 1 |
| ОУДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 105 | 35 | 70 | 6 |  | 1 |
| ОУДб.08 | Астрономия |  | 58 | 19 | 39 | 3 |  | 1 |
|  | **УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ** |  | **312** | **104** | **208** | **68** |  |  |
| ОУДп.09 | Информатика  |  | 150 | 50 | 100 | 55 |  | 1 |
| ОУДп.10 | Химия |  | 162 | 54 | 108 | 13 |  | 1 |
|  | **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |  | **54** | **18** | **36** |  |  |  |
| ОУДб.11 | Экология моего края |  | 54 | 18 | 36 | - |  | 1 |
|  | **КУРСЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ** |  | **308** | **103** | **205** | **38** |  |  |
| ОУДб.12 | Обществознание  |  | 162 | 54 | 108 | 23 |  | 1 |
| ОУДп.13 | Биология  |  | 146 | 49 | 97 | 15 |  | 1 |
|  | **Обязательная часть учебных циклов ППССЗ и вариативная часть** | **84** | **4536** | **1512** | **3024** | **1536** |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  | **648** | **216** | **432** | **368** |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  | 58 | 10 | 48 | 34 |  | 3 |
| ОГСЭ.02 | История |  | 58 | 10 | 48 | 4 |  | 2 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  | 196 | 28 | 168 | 168 |  | 1,2,3,4 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  | 336 | 168 | 168 | 162 |  | 1,2,3,4 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  | **336** | **112** | **224** | **70** |  |  |
| ЕН.01 | Математика |  | 93 | 31 | 62 | 24 |  | 2 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  | 48 | 16 | 32 | 6 | **-** | 2 |
| ЕН.03 | Химия |  | 195 | 65 | 130 | 40 | **-** | 2,3 |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** |  | **3232** | **1064** | **2128** | **1098** | **40** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  | **1158** | **386** | **772** | **294** |  |  |
| ОП.01\* | Инженерная графика |  | 117 | 39 | 78 | 64 | **-** | 4 |
| ОП.02\* | Техническая механика |  | 105 | 35 | 70 | **12** | **-** | 2 |
| ОП.03\* | Электротехника и электронная техника |  | 147 | 49 | 98 | 22 | **-** | 3 |
| ОП.04\* | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  | 111 | 37 | 74 | 28 | **-** | 2 |
| ОП.05\* | Автоматизация технологических процессов |  | 84 | 28 | 56 | 26 | **-** | 4 |
| ОП.06\* | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | 63 | 21 | 42 | 26 | **-** | 4 |
| ОП.07\* | Метрология и стандартизация |  | 72 | 24 | 48 | **14** | **-** | 2 |
| ОП.08\* | Правовые основы профессиональной деятельности |  | 108 | 36 | 72 | 26 | **-** | 4 |
| ОП.09\* | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  | 201 | 67 | 134 | 48 | **-** | 3,4 |
| ОП.10 | Охрана труда |  | 48 | 16 | 32 | 8 | **-** | 3 |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности |  | 102 | 34 | 68 | 20 | **-** | 3 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **2034** | **678** | **1356** | **700** | **40** |  |
| **ПМ.01** | **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** |  | **285** | **95** | **190** | **90** | **0** | **2** |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |  | 285 | 95 | 190 | 90 | **-** | 2 |
| **ПМ.02** | **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** |  | **474** | **158** | **316** | **166** | **20** | **2** |
| МДК.02.01\* | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |  | 474 | 158 | 316 | 166 | 20 | 2 |
| **ПМ.03** | **Производство кондитерских изделий** |  | **474** | **158** | **316** | **176** | **20** | **3** |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий |  | 174 | 58 | 116 | 60 | 10 | 3 |
| МДК.03.02\* | Технология производства мучных кондитерских изделий |  | 300 | 100 | 200 | 116 | 10 | 3 |
| **ПМ.04** | **Производство макаронных изделий** |  | **276** | **92** | **184** | **90** | **0** | **4** |
| МДК.04.01\* | Технология производства макаронных изделий |  | 276 | 92 | 184 | 90 | **-** | 4 |
| **ПМ.05** | **Организация работы структурного подразделения** |  | **147** | **49** | **98** | **28** | **0** | **4** |
| МДК.05.01\* | Управление структурным подразделением организации |  | 147 | 49 | 98 | 28 | **-** | 4 |
| **ПМ.06\*** | **Выполнение работ по профессии «Кондитер»** |  | **378** | **126** | **252** | **150** | **0** | **3** |
| МДК 06.01 | Технология производства кондитерских изделий массового спроса |  | 378 | 126 | 252 | 150 | **-** | 3 |
|  | **Вариативная часть** |  | **360** | **120** | **240** | **104** |  |  |
| ОГСЭ.05 | Эффективное поведение на рынке труда |  | 48 | 16 | 32 | 10 |  | 4 |
| ОГСЭ.06 | Русский язык и культура речи |  | 81 | 27 | 54 | 18 |  | 3 |
| ОП.12 | Основы предпринимательской деятельности |  | 72 | 24 | 48 | 16 | **-** | 4 |
| ОП.13  | Основы товароведения продовольственных товаров |  | 99 | 33 | 66 | 40 | **-** | 2 |
| ОП.14 | Документационное обеспечение управления |  | 60 | 20 | 40 | 20 | **-** | 4 |
|  | **Практика** |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.00 | Учебная практика | **12** |  |  |  |  |  | 2,3,4 |
| **ПП.00** | Производственная практика ( по профилю специальности) | **13** |  |  |  |  |  | 3,4 |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | **4** |  |  |  |  |  | 4 |
|  **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | **7** |  |  |  |  |  | 1,2,3,4 |
|  **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | **6** |  |  |  |  |  | 4 |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **34** |  |  |  |  |  | 1,2,3,4 |
|  | **Всего:** | **199** |  |  |  |  |  |  |

**4. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

### 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;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

1. **Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**
	1. **Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

 Оценка освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию студентов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, государственную итоговую аттестацию. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

-оценка уровня освоения дисциплин;

-оценка освоенных профессиональных и общих компетенций.

 Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

 создаются фонды оценочных средств. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются предметно-цикловой комиссией. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с профильными предприятиями и утверждается директором ГБПОУ «КМК».

 Текущий контроль и промежуточная аттестация студентов, обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж»

 Текущая аттестация осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения домашних заданий. Промежуточная аттестация осуществляется по всем разделам ОПОП в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Промежуточная аттестации проводится в отведенное время:

- промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки;

- промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

 Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, зачет, дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре его изучения формой итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и выявляет уровень его компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Знания, умения и компетенции по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям определяются оценками «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»), «зачтено» («зачет»).

**5.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

 Цель государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровня образования обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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.

 На ГИА отводится 6 недель, из них 4 недели на подготовку к государственной итоговой аттестации и 2 непосредственно на защиту дипломной работы. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

 Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора колледжа. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

 Для проведения защиты ВКР приказом директора ГБПОУ «КМК» создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования Пензенской области. Председателем ГЭК является представитель предприятия – социального партнера колледжа. График проведения ГИА разрабатывается и утверждается директором ГБПОУ «КМК».

 Задача государственной экзаменационной комиссии – оценка качества подготовки выпускников в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

 Требования к организации и методическому сопровождению выполнения выпускной квалификационной работы устанавливает Положение о выпускной квалификационной работе студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж», обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.

 К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третий ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

Лицам, успешно прошедшим ГИА, решением ГЭК присваивается квалификация техник-технолог.