

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Пензенской области**

**«Кузнецкий многопрофильный колледж»  
(ГБПОУ «КМК»)**

СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель

Л.Ю. Вилкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ «КМК»

М.Ю. Землянская

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.



Рассмотрено на заседании

педагогического совета

протокол № 1 от 31.08.2022

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Среднего профессионального образования

**Программа подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

(базовой подготовки)

Форма обучения Очная

**Квалификация выпускника**

**Техник-технолог**

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж»

2022 год

# Содержание

## Раздел 1. Общие положения

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

## Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к организации практики обучающихся.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

## Раздел 7. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение 1. Рабочие программы учебных дисциплин.

#### *1.1. Программы дисциплин общеобразовательного цикла.*

1.1.1 Программа ОУДб. 01 Русский язык

1.1.2. Программа ОУДб.02 Литература

1.1.3. Программа ОУДб.03 Иностранный язык

1.1.4 Программа ОУДб.04 Математика

1.1.5 Программа ОУД.05 История

- 1.1.6 Программа ОУДб.06 Физическая культура
- 1.1.7 Программа ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- 1.1.8 Программа ОУДб.08 Астрономия
- 1.1.9 Программа ОУДп.09 Информатика
- 1.1.10 Программа ОУДп.10 Химия
- 1.1.11 Программа ОУДб.11 Экология моего края
- 1.1.12 Программа ОУДб. 12 Обществознание
- 1.1.13 Программа ОУДп. 13 Биология

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

- 1.2.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии
- 1.2.2 Программа ОГСЭ.02 История
- 1.2.3 Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык
- 1.2.4 Программа ОГСЭ.04 Физическая культура
- 1.2.5 Программа ОГСЭ.05 Эффективное поведение на рынке труда
- 1.2.6 Программа ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

*1.3. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла*

- 1.3.1. Программа ЕН.01 Математика
- 1.3.2. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования
- 1.3.3. Программа ЕН.03 Химия

*1.4. Программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла*

- 1.4.1. Программа ОП.01 Инженерная графика
- 1.4.2. Программа ОП.02 Техническая механика
- 1.4.3. Программа ОП.03 Электротехника и электронная техника
- 1.4.4. Программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
- 1.4.5. Программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов.
- 1.4.6. Программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности.
- 1.4.7. Программа ОП.07 Метрология и стандартизация.
- 1.4.8. Программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности.
- 1.4.9. Программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
- 1.4.10. Программа ОП.10 Охрана труда
- 1.4.11. Программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности.

1.4.12. Программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности.

1.4.13. Программа ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров.

1.4.14. Программа ОП.14. Документационное обеспечение управления.

## **Приложение 2.**

### *Программы профессиональных модулей*

2.1. ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

2.2. ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

2.3. ПМ.03. Производство кондитерских изделий.

2.4. ПМ.04. Производство макаронных изделий.

2.5. ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.

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

## **Приложение 3.** Рабочая программа воспитания.

**Приложение 4.** Программа ГИА по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности 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) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014 № 373 (зарегистрировано в Министерстве юстиции России 01.08.2014 года № 33402), на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС ООО), утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 .

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Указ Президента РФ от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития РФ на период до 2030 года»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304 – ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в РФ» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 17.12.2020 Г.№ 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования».

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Получение СПО по ППССЗ допускается только в профессиональной образовательной организации.

Обучение по программе подготовки специалистов среднего звена в образовательной организации осуществляется в очной форме обучения.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования по квалификации «техник-технолог» на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
		техник-технолог
Приемка, хранение	Приемка, хране-	осваивается

и подготовка сырья к переработке	ние и подготовка сырья к переработке	
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	осваивается
Производство кондитерских изделий	Производство кондитерских изделий	осваивается
Производство макаронных изделий	Производство макаронных изделий	осваивается
Организация работы структурного подразделения	Организация работы структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по профессии «Кондитер»	осваивается

#### Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

##### 4.1. 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, 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.

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ВПД.1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья.	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приемки сырья;</li> <li>-контроля качества поступившего сырья;</li> <li>-ведения процесса хранения сырья;</li> <li>-подготовки сырья к дальнейшей переработке;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, химический состав и свойства сырья;</li> <li>-требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>-основные органолептические и физико-химические показатели качества;</li> <li>-правила приемки, хранения и отпуска сырья;</li> <li>-правила эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>-особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>-виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</li> <li>-правила подготовки сырья к производству;</li> <li>-способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;</li> <li>-производственное значение замены одного сырья другим;</li> <li>-основные принципы и</li> </ul>
	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.	

		<p>правила взаимозаменяемости;  -правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p> <p><b>Умения:</b>  -проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;  -использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;  -эксплуатировать основные виды оборудования;  -оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;  -определять потери сырья при хранении;  -подготавливать сырье к дальнейшей переработке;  -подбирать сырье для правильной замены;  -рассчитывать необходимое количество заменителя;  -соблюдать правила и нормы охраны труда,  -противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>
<p><b>ВПД.2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b></p>	<p><b>ПК 2.1</b> Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  - иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции; ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического</p>

	<p>ПК 2.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;</li> <li>- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;</li> <li>- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- понятие "унифицированные рецептуры";</li> <li>- назначение, сущность и режимы операций разделки;</li> <li>- требования к соблюдению массы штучных изделий;</li> <li>- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;</li> <li>- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;</li> <li>- виды технологических потерь и затрат на производстве;</li> <li>- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;</li> <li>- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;</li> <li>- понятие "выход хлеба";</li> <li>- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулоч-</li> </ul>
--	---	---

		<p>ных, сдобных изделий;  -способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;  -виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;  -правила безопасной эксплуатации оборудования;  -правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.</p> <p><b>Умения:</b>  -определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;  - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;  -вести соответствующую производственную и технологическую документацию;  - рассчитывать производственные рецептуры;  -определять расход сырья;  -рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;  -рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;  -рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;  -подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;  - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;  -проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексномеханизированных линий для производства хлеба и</p>
--	--	--

		<p>хлебобулочных изделий;</p> <p>-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>
<p><b>ВПД.3 Производство кондитерских изделий</b></p>	<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>-контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</p> <p>-ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>-ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</p> <p>-эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>-виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>-состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</p> <p>-органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</p> <p>-основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</p> <p>-классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);</p> <p>-технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой);</p> <p>-шоколада;</p> <p>-конфет и ириса;</p> <p>-фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы;</p> <p>драже и халвы;</p> <p>-способы формования конфетных масс и ириса;</p> <p>-требования к качеству</p>

		<p>полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</li> <li>-технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</li> <li>-требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;</li> <li>-виды дефектов продукции и меры по их устранению;</li> <li>-виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</li> <li>-виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>-виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>-виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</li> <li>-правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</p> <p>определять органолептические и физико-химические</p>

		<p>показатели качества сырья и готовой продукции;  по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;  оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;  -рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;  -рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;  -выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;  -рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;  -рассчитывать производительность печей;  -эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;  -проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p>
<p><b>ВПД.4 Производство макаронных изделий</b></p>	<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производ-</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  -контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;  -ведения технологического процесса - производства различных видов макаронных изделий;  -эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</p>

	<p>ства различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>-органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>-основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;</li> <li>-технологии и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста;</li> <li>-технологии замеса и прессования теста;</li> <li>-характеристики и назначение вакуумированного теста;</li> <li>-технологические требования к матрицам;</li> <li>-стадии разделки и их назначение;</li> <li>-причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;</li> <li>-режимы сушки коротких и длинных изделий;</li> <li>-изменение свойств макаронных изделий при сушке;</li> <li>-назначение стабилизации изделий;</li> <li>-требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;</li> <li>-методы упаковки макаронных изделий;</li> <li>-режимы хранения изделий;</li> <li>-нормирование расхода сырья;</li> <li>-способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;</li> <li>-причины дефектовмакаронных изделий и меры по их устранению;</li> <li>-виды и состав линий для производства макаронных изделий;</li> <li>-устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;</li> <li>-конструкции матриц и правила их</li> </ul>
--	---	--

		<p>эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;</li> <li>-принципы работы упаковочного оборудования;</li> <li>-правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>-определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li> <li>-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>-оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>-определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li> <li>-подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li> <li>-подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>-определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>-рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>-подбирать вид матрицы для заданных условий;</li> <li>-проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных из-</li> </ul>
--	--	--

		<p>делий;</p> <p>-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.</p>
<p><b>ВПД.5 Организация работы структурного подразделения</b></p>	<p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p> <p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p> <p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планирования работы структурного подразделения;</li> <li>-оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>-принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>-методику расчета заработной платы;</li> <li>-структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>-методики расчета экономических показателей;</li> <li>-основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>-формы документов, порядок их заполнения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>-вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>-рассчитывать заработную плату;</li> <li>-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>-организовать работу коллектива исполнителей;</li> <li>-оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</li> </ul>

<p><b>ВПД.6 Выполнение работ по профессии «Кондитер»</b></p>	<p>ПК 6.1. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p> <p>ПК 6.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p> <p>ПК 6.5. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера;</li> <li>- изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера;</li> <li>- презентация кондитерской продукции под руководством кондитера;</li> <li>- упаковка готовой кондитерской продукции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии изготовления кондитерской продукции;</li> <li>- способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции;</li> <li>- устройство обслуживаемого оборудования</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в кондитерском производстве</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить различные виды теста, кремы, начинки, сиропы;</li> <li>- отделять изделия помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;</li> <li>-реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.</li> </ul>
--	--	---

#### 4.3. Личностные результаты

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 соб-	ЛР 7

<p>ственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	
<p>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.</p>	<p><b>ЛР 8</b></p>
<p>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.</p>	<p><b>ЛР 9</b></p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p><b>ЛР 10</b></p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p><b>ЛР 11</b></p>
<p>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.</p>	<p><b>ЛР 12</b></p>
<p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p><b>ЛР 13</b></p>
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p><b>ЛР 14</b></p>
<p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p>	<p><b>ЛР 15</b></p>
<p>Осознающий значимость вклада Пензенского края в историю и культуру России</p>	<p><b>ЛР 16</b></p>
<p>Проявляющий нетерпимость к пропаганде идей экстремизма, ксенофобии, национальной и религиозной исключительности</p>	<p><b>ЛР 17</b></p>
<p>Обладающий сформированной культурой безопасного поведения в современном информационном пространстве</p>	<p><b>ЛР 18</b></p>

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1.2. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

#### 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по семестрам			Учебная нагрузка обучающихся (час)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Дифференцированный зачет	Экзамен	Курсовая работа (проект)	максимальная	В том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Обязательные учебные занятия, ч				1 курс		2 курс		3 курс
		Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия							Курсовая работа (проект)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
												17 нед.	22 нед.	16,5 нед.	15 нед.	11 нед.	18,5 нед.	11,5 нед.	11,5 нед.
612 часов	792 часов	594 часов	540 часов	396 часов	666 часов	414 часов	414 часов												
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
	Теоретическое обучение				6642	2220	2214	4428	2168	2220	40	612	792	594	540	396	666	414	414
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>9</b>	<b>4</b>		<b>2106</b>	<b>684</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>720</b>	<b>684</b>		<b>612</b>	<b>792</b>	-	-	-	-	-	-
	<b>ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>1432</b>	<b>533</b>	<b>477</b>	<b>955</b>	<b>422</b>	<b>533</b>		<b>408</b>	<b>547</b>	-	-	-	-	-	-
ОУДб.01	Русский язык		2		213	135	71	142	7	135		68	74	-	-	-	-	-	-
ОУДб.02	Литература	2д			239	4	80	159	155	4		68	91	-	-	-	-	-	-
ОУДб.03	Иностранный язык	2д			220	147	73	147	0	147		68	79	-	-	-	-	-	-
ОУДб.04	Математика		2		246	112	82	164	52	112		68	96	-	-	-	-	-	-
ОУДб.05	История	2д			175	17	58	117	100	17		51	66	-	-	-	-	-	-
ОУДб.06	Физическая культура	1з,2д			176	109	59	117	8	109		51	66	-	-	-	-	-	-
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2д			105	6	35	70	64	6		34	36	-	-	-	-	-	-
ОУДб.08	Астрономия				58	3	19	39	36	3			39						
	<b>УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ</b>				<b>312</b>	<b>113</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>95</b>	<b>113</b>		<b>98</b>	<b>110</b>	-	-	-	-	-	-

ОУДп.09	Информатика		2		150	100	50	100	0	100		51	49	-	-	-	-	-	
ОУДп.10	Химия		2		162	13	54	108	95	13		47	61	-	-	-	-	-	
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИ- НЫ</b>				<b>54</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>36</b>							
ОУДб.11	Экология моего края	1д			54	0	18	36	36	0		36	-	-	-	-	-	-	
	<b>КУРСЫ ПО ВЫБОРУ ОБУ- ЧАЮЩИХСЯ</b>				<b>308</b>	<b>38</b>	<b>103</b>	<b>205</b>	<b>167</b>	<b>38</b>		<b>70</b>	<b>135</b>						
ОУДб.12	Обществознание	2д			162	23	54	108	85	23		34	74	-	-	-	-	-	
ОУДп.13	Биология		2		146	15	49	97	82	15		36	61	-	-	-	-	-	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально- экономический цикл</b>				<b>777</b>	<b>368</b>	<b>259</b>	<b>518</b>	<b>122</b>	<b>396</b>				<b>112</b>	<b>62</b>	<b>98</b>	<b>122</b>	<b>46</b>	<b>78</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	6д			58	34	10	48	14	34				-	-	-	48	-	-
ОГСЭ.02	История	3д			58	4	10	48	44	4				48	-	-	-	-	-
ОГСЭ.03	Иностранный язык	8д			196	168	28	168	0	168				32	31	22	37	23	23
ОГСЭ.04	Физическая культура	3з,4з,5з, 6з,7з,8д			336	162	168	168	6	162				32	31	22	37	23	23
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	8д			48	10	16	32	22	10				-	-	-	-	-	32
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	5д			81	18	27	54	36	18				-	-	54	-	-	-
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и об- щий естественнонауч- ный цикл</b>				<b>336</b>	<b>70</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>154</b>	<b>70</b>				<b>126</b>	<b>70</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
ЕН.01	Математика	3д			93	24	31	62	38	24				62					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3д			48	6	16	32	26	6				32	-	-	-	-	-
ЕН.03	Химия		5		195	40	65	130	90	40				32	70	28	-	-	-
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>				<b>3423</b>	<b>1098</b>	<b>1141</b>	<b>2282</b>	<b>1172</b>	<b>1070</b>	<b>40</b>			<b>356</b>	<b>408</b>	<b>270</b>	<b>544</b>	<b>368</b>	<b>336</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				<b>1389</b>	<b>370</b>	<b>463</b>	<b>926</b>	<b>556</b>	<b>370</b>				<b>122</b>	<b>136</b>	<b>32</b>	<b>214</b>	<b>184</b>	<b>238</b>
ОП.01*	Инженерная графика	8д			117	64	39	78	14	64				-	-	-	-	-	78
ОП.02*	Техническая механика	4д			105	12	35	70	58	12				-	-	-	70	-	-
ОП.03*	Электротехника и элек- тронная техника	6д			147	22	49	98	76	22				-	-	-	98	-	-
ОП.04*	Микробиология, санита- рия и гигиена в пищевом производстве		3		111	28	37	74	46	28				74	-	-	-	-	-
ОП.05*	Автоматизация техноло- гических процессов	7д			84	26	28	56	30	26				-	-	-	-	-	56

ОП.06*	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7д			63	26	21	42	16	26	-	-	-	-	-	-	-	42	-
ОП.07*	Метрология и стандартизация	3д			72	14	24	48	34	14	-	-	-	48	-	-	-	-	-
ОП.08*	Правовые основы профессиональной деятельности	8д			108	26	36	72	46	26	-	-	-	-	-	-	-	-	72
ОП.09*	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6д			201	48	67	134	86	48	-	-	-	-	-	-	48	86	-
ОП.10	Охрана труда	5д			48	8	16	32	24	8	-	-	-	-	-	32	-	-	-
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	6д			102	20	34	68	48	20	-	-	-	-	-	-	68	-	-
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	8д			72	16	24	48	32	16	-	-	-	-	-	-	-	-	48
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров		4		99	40	33	66	26	40	-	-	-	-	66	-	-	-	-
ОП.14	Документационное обеспечение управления	8д			60	20	20	40	20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	40
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>2034</b>	<b>700</b>	<b>678</b>	<b>1356</b>	<b>616</b>	<b>700</b>	<b>40</b>			<b>234</b>	<b>272</b>	<b>238</b>	<b>330</b>	<b>184</b>	<b>98</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>		<b>4</b>		<b>285</b>	<b>90</b>	<b>95</b>	<b>190</b>	<b>100</b>	<b>90</b>	<b>0</b>			<b>112</b>	<b>78</b>				
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья				285	90	95	190	100	90	-	-	-	112	78	-	-	-	-
УП.01	Учебная практика	4д			-	-	-	36		-	-	-	-	36	-	-	-	-	-
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>474</b>	<b>166</b>	<b>158</b>	<b>316</b>	<b>130</b>	<b>166</b>	<b>20</b>			<b>122</b>	<b>194</b>				
МДК.02.01*	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			4	474	166	158	316	130	166	20	-	-	122	194	-	-	-	-
УП.02	Учебная практика	4д			-	-	-	252		-	-	-	-	252	-	-	-	-	-
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>474</b>	<b>176</b>	<b>158</b>	<b>316</b>	<b>120</b>	<b>176</b>	<b>20</b>					<b>200</b>	<b>116</b>		
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий			6	174	60	58	116	46	60	10	-	-	-	-	-	116	-	-
МДК.03.02*	Технология производства мучных кондитерских		5	6	300	116	100	200	74	116	10	-	-	-	-	200	-	-	-



ПДП.00	Преддипломная практика	4 нед.				144		144											
ПА.00	Промежуточная аттестация	7 нед.						252											
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6 нед.						216											
						3264		5940											
	Каникулы	34 нед.																	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>199 нед.</b>																	
<p>Консультации для обучающихся предусматриваются из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.</p> <p><b>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы:</b></p> <p>1. Выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы – 4 недели.</p> <p>2. Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы – 2 недели.</p>									<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	12	12	10	7	6	9	7	8	
										учебной практики	-	-	-	288	-	108	-	36	
										Практики по профилю специальности	-	-	-	-	180	72	180	36	
										Преддипломной практики	-	-	-	-	-	-	-	144	
										экзаменов	-	4	2	2	2	2	1	1	
										дифф. зачетов	-	9	6	1	3	4	2	6	

























### **5.3. Рабочая программа воспитания**

5.3.1. Цели и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 3.

### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

6.1.1. Образовательная организация, реализующая ППСЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

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.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован

печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов, обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

### **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания определяются ПОО.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте педагогического коллектива, исходя из общей цели по созданию организационно-педагогических условий для развития ЛР каждого обучающегося.

6.3.2. В ходе разработки РПВ каждый педагогический работник ПОО выбирает ЛР, по достижению которых сможет создать наилучшие условия для обучающихся.

6.3.3. В рамках реализации своей дисциплины каждый педагогический работник ПОО, в том числе, совместно с представителями баз практик, родителями, студентами и др. должен организовать за учебный год несколько занятий - событий, отличительными чертами которых являются:

- нацеленность на формирование у обучающихся выбранных педагогом ЛР;
- участие студентов в подготовке и проведении события;
- значимость проведения события для педагога и студентов;
- возможность отразить участие студентов в событии как форму аттестации по РПВ (зафиксировать участие);
- содержательный отбор учебного материала;
- определение наиболее эффективной формы (технологии) проведения события;
- внесение событий в календарный план воспитательной работы ОПОП.

### **6.4 Требования к организации практики обучающихся**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, свя-

занных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

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

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

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности

которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании)

результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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

#### **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **Раздел 7. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной по ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

7.2. Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

7.3. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

7.4. На ГИА отводится 6 недель, из них 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы.

7.5. Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки

знаний доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

7.6. Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора колледжа. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

7.7. Для проведения защиты ВКР приказом директора ГБПОУ «КМК» создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования Пензенской области. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в Колледже, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

График проведения ГИА разрабатывается и утверждается директором ГБПОУ «КМК».

7.8 Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

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