**Министерство образования Ставропольского края**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА-**

 **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Квалификация:
Техник-технолог**

2018 год

1.Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (далее – ОПОП-ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», а также требований работодателей г. Пятигорска. ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана техникумом на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. **Нормативные основания для разработки ОПОП-ППССЗ:**

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

 − Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 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 01.08.2014 г., регистрационный № 33402);

− Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей 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» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

− 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);

− Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (за­регистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., ре­гистрационный № 40270);

− Приказ Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 1 октября 2013 г. № 30067);

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта 3 среднего общего образования (зарегистрирован в Минюсте России 07 июня 2012 года № 24480);

 − Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

− выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года».

**1.3. Методические материалы, используемые при разработке ОПОП-ППССЗ:**

* Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
* Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page\_id=774 - Загл. с экрана;
* Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
* Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.
* Техническое описание компетенции «Хлебопечение » конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).
* Техническое описание компетенции «Выпечка осетинских пирогов » конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

**1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-ППССЗ:**

 ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

УД – учебная дисциплина

 МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ОК – общие компетенции;

 ПК – профессиональные компетенции.

2. Общая характеристика основной образовательной программы поспециальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2.1 Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования поспециальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Нормативные сроки освоения ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования,необходимый для приемана обучение по ППССЗ | Наименование квалификациибазовой подготовки | Срок получения СПО поППССЗ в очной формеобучения |
| основное общее образование | Техник-технолог | 3 года 10 месяцев |

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности** 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**3.1. Область профессиональной деятельности**

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

**3.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

* 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.

**3.3. Виды профессиональной деятельности**

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

**4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**4.1. Общие компетенции:**

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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Видпрофессиональнойдеятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке. | ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. | иметь практический опыт:приемки сырья; контроля качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке; уметь: 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; знать: виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья; основные органолептические и физико-химические показатели качества; правила приемки, хранения и отпуска сырья; правила эксплуатации основных видов оборудования; особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; производственное значение замены одного сырья другим; основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии |
| 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. | иметь практический опыт:контроля качества сырья и готовой продукции; ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: 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 комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;знать: требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; понятие "унифицированные рецептуры"; назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие "выход хлеба"; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, 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 |
| 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. | иметь практический опыт:контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические 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;знать: виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы); технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы); способы формования конфетных масс и ириса; требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению; виды брака и меры но его предупреждению и устранению; виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий |
| Производство макаронных изделий. | ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. | иметь практический опыт: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; уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию; определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; подбирать вид матрицы для заданных условий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; знать: требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; технологию и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста; технологию замеса и прессования теста; характеристики и назначение вакуумированного теста; технологические требования к матрицам; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; режимы сушки коротких и длинных изделий; изменение свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий; требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий; методы упаковки макаронных изделий; режимы хранения изделий; нормирование расхода сырья; способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; виды и состав линий для производства макаронных изделий; устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций; конструкции матриц и правила их эксплуатации; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; принципы работы упаковочного оборудования; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий |
| Организация работы структурного подразделения | ПК 5.1 Участвовать в планировании основ­ных показателей про­изводстваПК 5.2 Планироватьвыполнение работ исполнителямиПК 5.3 Организовы­вать работу трудового коллективаПК 5.4 Контролиро­вать ход и оцениватьрезультаты выполне­ние работ исполните­лямиПК 5.5 Вести утвер­ждённую отчётную документацию | иметь практический опыт:планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать работу коллектива исполнителей; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК 6.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечкеПК 6.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделийПК 6.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделийПК 6.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделийПК 6.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделийПК 6.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | Иметь практический опыт:* ведения технологического процесса выпечки до 3 т. хлеба в смену или до 2 т булочных изделий, или до 1 г сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной – двух механизированных конвейерных печах, в одном – двух электрошкафах;
* укладки тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи;
* сушки сухарей в сушильных камерах и печах, выборки готовых изделий из печей и камер.

Уметь: * контролировать температурный режим и паровой режим пекарной и сушильной камер;
* регулировать движение печного конвейера и работу механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;
* определять готовность тестовых заготовок к выпечке.
* осуществлять готовность тестовых заготовок к выпечке
* осуществлять надрезку тестовых заготовок вручную или на машине, смазывание теста;
* для бараночных изделий – производить обсушивание обваренных тестовых колец;
* для сухарных изделий – загрузку сушильных камер вагонетками, печи – листами, кассетами с полуфабрикатами;
* на пекарнях, оборудованных электропечами – осуществлять раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручную надрезку; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отборку и укладывание готовой продукции в лотки

Знать:* технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
* параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
* способы раскладки изделий на под, листы;
* методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
* способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
* факторы, влияющие на выход хлеба и методы их расчета; производительность печи;
* устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
* требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия
 |

**5. Структура образовательной программы**

**5.1. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Всегочасов | Учебная нагрузка обучающихся | Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |
| Максимальная с учетом практики | По практике | максимальная | Самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная | I курс | II курс | III курс | IV курс |
| Всего занятий | В т. ч. | 1 сем/трим. 16 нед | 2 сем/трим. 23 нед | 3 сем.\трим. 14 нед. | 4 сем./трим. 15 нед. | 5 сем./ трим 13 нед. | 6 сем./трим. 18 нед. | 7 сем./ трим 16 нед. | 8 сем./ трим 8 нед. |
| Лаб. и практ. занятий | Курсовых работ (проектов) |
| **1** | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **О.00** | **Общепрофессиональный цикл** | 0/10ДЗ/5Э | 2106 | 0 | 2106 | 702 | 1404 | 526 | 0 | 576 | 828 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | **общие учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.01 | Русский язык  | -,Э |  |  | 117 | 39 | 78 | 20 |  | 32 | 46 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 02 | Литература | -, ДЗ |  |  | 177 | 59 | 118 | 30 |  | 48 | 70 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Иностранный язык | -,ДЗ |  |  | 176 | 58 | 118 | 117 |  | 48 | 70 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | Математика | ДЗ,Э |  |  | 194 | 38 | 156 | 40 |  | 64 | 92 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.05 | История | -.ДЗ |  |  | 177 | 59 | 118 |  |  | 48 | 70 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура | (З,ДЗ) |  |  | 177 | 59 | 118 | 115 |  | 48 | 70 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | -,ДЗ |  |  | 105 | 35 | 70 | 46 |  | 32 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 08 | Астрономия | ДЗ |  |  | 53 | 19 | 34 | 14 |  |  | 34 |  |  |  |  |  |  |
|  | **учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  |  |
| ОУД.09 | Информатика  | -,ДЗ |  |  | 150 | 50 | 100 | 56 |  | 52 | 48 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Физика | -,ДЗ |  |  | 146 | 48 | 98 | 26 |  | 32 | 66 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Химия  | -,Э |  |  | 162 | 54 | 108 | 18 |  | 32 | 76 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Обществознание  | -,ДЗ |  |  | 162 | 54 | 108 |  |  | 32 | 76 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.15 | Биология | Э |  |  | 108 | 36 | 72 | 4 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.17 | Экология | Э |  |  | 54 | 18 | 36 |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **дополнительные учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.15 | География | ДЗ |  |  | 108 | 36 | 72 | 20 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| УД.15 | Психология | ДЗ |  |  | 108 | 36 | 72 | 20 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| **ИП** | **Индивидуальный проект** | -/0/1 | 0 | 0 | 40 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| **ОГСЭ.00** |  **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | -/3ДЗ/3Э | 747 | 0 | 747 | 273 | 474 | 382 | 0 | 0 | 0 | 104 | 60 | 142 | 72 | 64 | 32 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Э |  |  | 75 | 21 | 54 |  |  |  |  |  |  | 54 |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История | Э |  |  | 68 | 20 | 48 | 44 |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -,-,ДЗ,ДЗ,-, ,Э |  |  | 216 | 48 | 168 | 168 |  |  |  | 28 | 30 | 26 | 36 | 32 | 16 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | (З,З,З,З,З,ДЗ) |  |  | 336 | 168 | 168 | 166 |  |  |  | 28 | 30 | 26 | 36 | 32 | 16 |
| ОГСЭ. 05 | Основы права | ДЗ |  |  | 52 | 16 | 36 | 4 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| **ЕИ.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | -/2ДЗ/1Э | 338 | 0 | 338 | 114 | 224 | 100 | 0 | 0 | 0 | 66 | 126 | 0 | 0 | 32 | 0 |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ |  |  | 63 | 21 | 42 | 18 |  |  |  |  | 42 |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ДЗ |  |  | 48 | 16 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| ЕН.03. | Химия | -,Э |  |  | 227 | 77 | 150 | 82 |  |  |  | 66 | 84 |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | -/25ДЗ/16Э | 4351 | 900 | 3451 | 1125 | 2326 | 916 | 50 | 0 | 0 | 334 | 354 | 326 | 576 | 480 | 256 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | -/10ДЗ/10Э | 1785 | 0 | 1785 | 595 | 1190 | 488 | 0 | 0 | 0 | 172 | 156 | 138 | 426 | 136 | 162 |
| ОП.01 | Инженерная графика  | Э |  |  | 132 | 44 | 88 | 88 |  |  |  | 88 |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Техническая механика  | Э |  |  | 96 | 32 | 64 | 20 |  |  |  |  |  |  | 64 |  |  |
| ОП.03 | Электроника и электронная техника  | ДЗ |  |  | 96 | 32 | 64 | 20 |  |  |  |  |  |  | 64 |  |  |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  | Э |  |  | 132 | 44 | 88 | 21 |  |  |  |  | 88 |  |  |  |  |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов  | Э |  |  | 108 | 36 | 72 | 40 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Э |  |  | 111 | 37 | 74 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  | 74 |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация | Э |  |  | 90 | 30 | 60 | 20 |  |  |  |  |  | 60 |  |  |  |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности  | ДЗ |  |  | 93 | 31 | 62 | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 62 |  |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  | Э |  |  | 183 | 61 | 122 | 44 |  |  |  |  |  |  | 122 |  |  |
| ОП.10 | Охрана труда | ДЗ |  |  | 48 | 16 | 32 | 8 |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности  | ДЗ |  |  | 102 | 34 | 68 | 48 |  |  |  |  |  |  | 68 |  |  |
| ОП.12 | Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий | Э |  |  | 63 | 21 | 42 | 18(18) |  |  |  |  |  | 42 |  |  |  |
| ОП.13 | Безопасность продуктов питания | ДЗ |  |  | 60 | 20 | 40 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 |
| ОП.14 | Документационное обеспечение управления | Э |  |  | 72 | 24 | 48 | 20 |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| ОП.15 | Технология и организация производства на предприятиях малой мощности | ДЗ |  |  | 72 | 24 | 48 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |
| ОП.16 | Современные технологии пищевых производств | Э |  |  | 111 | 37 | 74 | 18 |  |  |  |  |  |  |  | 74 |  |
| ОП.17 | Основы предпринимательской и финансовой грамотности | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 | 8 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОП.18 | Основы калькуляции в кондитерском цехе | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 | 18 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ОП.19 | Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 | 12 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| ОП.20 | Технология приготовления праздничной выпечки | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 | 12(12) |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | 0 З/15ДЗ/6Э | 2566 | 900 | 1666 | 530 | 1136 | 428 | 50 | 0 | 0 | 162 | 198 | 188 | 150 | 344 | 94 |
| **ПМ 01** | **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** | Экв | 348 | 72 | 276 | 86 | 190 | 92 | 0 | 0 | 0 | 52 | 138 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 01.01 | Технология хранения и подготовки сырья | -,ДЗ |  |  | 276 | 86 | 190 | 92 |  |  |  | 52 | 138 |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** | Экв | 936 | 360 | 576 | 190 | 386 | 90 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 88 | 150 | 96 | 52 |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | ДЗ,ДЗ,-.ДЗ |  |  | 576 | 190 | 386 | 90 | 30 |  |  |  |  | 88 | 150 | 96 | 52 |
| УП. 02 | Учебная практика | ДЗ |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 324 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 180 |  | 144 |
| **ПМ.03** | **Производство кондитерских изделий** | Экв | 522 | 144 | 378 | 128 | 250 | 122 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100 | 0 | 150 | 0 |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий | ДЗ |  |  | 210 | 60 | 150 | 54 |  |  |  |  |  |  |  | 150 |  |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных кондитерских изделий | ДЗ |  |  | 168 | 68 | 100 | 68 | 10 |  |  |  |  | 100 |  |  |  |
| УП. 03 | Учебная практика | ДЗ |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  | 36 |  |
| **ПМ.04** | **Производство макаронных изделий** | Экв | 222 | 72 | 150 | 40 | 110 | 40 | 10 | 0 | 0 | 110 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий | ДЗ |  |  | 150 | 40 | 110 | 40 | 10 |  |  | 110 |  |  |  |  |  |
| УП. 04 | Учебная практика | ДЗ |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация работы структурного подразделения** | Экв | 246 | 36 | 210 | 70 | 140 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 98 | 42 |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации | -,ДЗ |  |  | 210 | 70 | 140 | 60 |  |  |  |  |  |  |  | 98 | 42 |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| **ПМ.06** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | Экв | 292 | 216 | 76 | 16 | 60 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.06.01 | Выполнение работ по профессии Пекарь | ДЗ |  |  | 76 | 16 | 60 | 24(24) |  |  |  |  | 60 |  |  |  |  |
| УП. 06 | Учебная практика | ДЗ |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 180 |  |  |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  |  |  |
| ВСЕГО | -/40ДЗ/25Э | 7542 | 900 | 6642 | 2214 | 4428 | 1924 | 50 | 576 | 828 | 504 | 540 | 468 | 648 | 576 | 288 |
| **ПДП.00** | **Производственная практика (преддипломная) (нед.)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |

**5.2. Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| **О.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **общие учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.01 | Русский язык  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 02 | Литература |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Иностранный язык |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | Математика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.05 | История |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 08 | Астрономия |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Информатика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Физика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Химия  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Обществознание  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.15 | Биология |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.17 | Экология |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **дополнительные учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.15 | География |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.15 | Психология |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИП** | **Индивидуальный проект** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** |  **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01  | Основы философии |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.02  | История |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03  | Иностранный язык |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.04  | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.05 | Основы права |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЕИ.00**  | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01  | Математика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.02  | Экологические основы природопользования |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.03. | Химия |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01  | Инженерная графика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02  | Техническая механика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03  | Электроника и электронная техника  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04  | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05  | Автоматизация технологических процессов  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06  | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07  | Метрология и стандартизация |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08  | Правовые основы профессиональной деятельности  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.10  | Охрана труда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.11  | Безопасность жизнедеятельности  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.12  | Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.13  | Безопасность продуктов питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.14  | Документационное обеспечение управления |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.15 | Технология и организация производства на предприятиях малой мощности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.16 | Современные технологии пищевых производств |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.17 | Основы предпринимательской и финансовой грамотности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.18 | Основы калькуляции в кондитерском цехе |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.19 | Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.20 | Технология приготовления праздничной выпечки |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ 01** | **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Производство кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Производство макаронных изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.04 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация работы структурного подразделения** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Выполнение работ по профессии Пекарь |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.06 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |

**6. Условия образовательной деятельности**

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

**6.1.1.** ГБПОУ ПТТТиС, реализующее ППССЗ, располагает 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 соответствует 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 интернет
* Актовый зал

**6.1.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Хлебопечение», « Выпечка осетинских пирогов» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Производственная и преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки студентов.

**6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися 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.

**7. Ежегодное обновление ППССЗ**

ППССЗ ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности.