

Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

СОГЛАСОВАНО

акт согласования от

26 августа 2022



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПТТТиС

Н.П. Башкатова

2022

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА-
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

СПЕЦИАЛЬНОСТИ

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

**Квалификация:
Техник-технолог**

2022 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 Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».
- 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);

1.3. 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 по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2.1 Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 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 приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
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

Вид профессиональной деятельности	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 комплексномеханизированных 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 транспортногo 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	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;

	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 комплексномеханизированных 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); технологии 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 по его предупреждению и устранению; виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; виды, назначение и принцип действия оборудова-
--	---

		ния для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, 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 комплексномеханизированных 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; технологии и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста; технологии 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 производства ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнение работ исполнителями ПК 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; организовывать 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 выпечке ПК 6.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бакарачных изделий ПК 6.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий ПК 6.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий ПК 6.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий ПК 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 бакарачных 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 бакарачных 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

Структура программы СПО включает в себя обязательную и вариативную части. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО и составляет в соответствии с требованиями ФГОС СПО не более 70%.

Вариативная часть образовательной программы, в соответствии с требованиями ФГОС СПО не менее 30%, дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации, указанной во ФГОС СПО и направлена на углубление подготовки обучающегося по дисциплинам обязательной части с целью обеспечения его конкурентоспособности и запросами регионального рынка труда.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Для обучающихся очной формы обучения по дисциплинам, по которым предусмотрена промежуточная аттестация, предусмотрены консультации. Консультации рас-

считываются как из часов, отводимых на промежуточную аттестацию, так и аудиторную работу. Формы проведения консультаций: групповые.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Освоение общепрофессионального цикла программы СПО в очной форме предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Профессиональный цикл программы СПО включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО. В профессиональный цикл программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная). Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла программы СПО в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей

5.1. Учебный план

Учебный план ППССЗ – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся. Учебный план ППССЗ разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО, ПООП СПО и является неотъемлемой частью ОПОП- ППССЗ.

5.2. Календарный учебный график

Последовательность реализации программы СПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы приводится в календарном учебном графике. Календарный учебный график программы СПО является частью ОПОП- ППССЗ

5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы является частью ОПОП- ППССЗ.

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
- Актный зал

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации

Информационное оснащение программы

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей ППССЗ.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисципли-

нарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов. Электронно-библиотечные системы обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

6.1.2. Требования к оснащению баз практик

Практика является обязательным разделом ОПОП-ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ОПОП-ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. 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.

6.3. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации образовательной программы используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.

Под электронным обучением понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей,

обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под дистанционными образовательными технологиями понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

7. Ежегодное обновление ООП СПО

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