

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», реализуемая ОГБПОУ Шуйский многопрофильный колледж представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по соответствующей специальности.

ОПОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программу учебной и производственной практик, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию ППССЗ.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Нормативную правовую базу для разработки ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ)
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утвержден приказом министерства РФ от от 17 мая 2012 г. N 413 в редакции № 4 от 29.06.2017)
- Приказ от 20 августа 2008 г. № 241 "О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализуемых программы общего образования
- Письмо Федерального института развития образования «об уточнении рекомендаций 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 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)
- Профессиональный стандарт "Пекарь"(Зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015 N 40270).
- Профессиональный стандарт "Кондитер"(Зарегистрирован в Минюсте России 07.09.2015 N 597н
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291.

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г № 968
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06. 2013 года № 464.

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1.3.1. Цель ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, а также развитие у студентов личностных качеств.

1.3.2. 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 подготовкивочной 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 ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

1.3.4. Особенности реализации ППССЗ

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора

конкретных ситуаций, компьютерных симуляций тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов. Студентам обеспечен доступ к Интернет-ресурсам.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся концентрированно в несколько периодов. Все виды практик проводятся в организациях общественного питания, с которыми заключены соответствующие договоры.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

1.3.5. Требования к образованию абитуриента

Абитуриент должен иметь документ государственного образца - аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

2.1. Область профессиональной деятельности

организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

2.2. 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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам 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 (приложение к настоящему ФГОС СПО).

3. Требования к результатам освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

3.1. Общие компетенции:

Код компетенции	Содержание
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.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Организовывать и производить приемку сырья. Контролировать качество поступившего сырья. Организовывать и осуществлять хранение сырья. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4..	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
Производство кондитерских изделий.	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
Производство макаронных изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1. ПК 5.2.	Участвовать в планировании основных показателей производства. Планировать выполнение работ исполнителями.

	ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6. ПК 6.7. ПК 6.8. ПК 6.9. ПК 6.10. ПК 6.11.	Подготавливать и дозировать сырьё. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. Производить деление теста на куски в ручную или с помощью тестоделительных машин. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. Производить отбраковку готовой продукции Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется рабочим учебным планом; календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (профессиональных модулей); программами учебной и производственной практик; контрольно-измерительными материалами и контрольно-оценочными средствами; программой воспитания, обеспечивающей качество подготовки и воспитания студентов; методическими материалами; программой Государственной итоговой аттестации, локальными актами.

4.1. Учебный план и календарный учебный график.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ СПО по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы промежуточной аттестации;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практик;
- сроки государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает уроки, лекции, лабораторные и практические занятия. Самостоятельная работа организуется в форме подготовки рефератов, докладов, сообщений, презентаций, проектов, самостоятельной проработки конспектов лекций при подготовке к контрольным работам, решения задач, упражнений, ситуаций и т.д. Объем часов самостоятельной работы составляет не более 50% аудиторной учебной нагрузки.

ППССЗ СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- 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.

Вариативная часть в количестве 900 часов распределена на расширение и углубление содержания дисциплин и модулей обязательной части, а также с целью расширения и углубления подготовки, получения студентами дополнительных знаний и умений путем введения дополнительных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.

4.2. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны соответствующими педагогическими мастерскими и утверждены директором колледжа.

Программы дисциплин общеобразовательного цикла

ОУП.00	Общие
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03.	Иностранный язык
ОУП.04.	Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)
ОУП.05.	Физическая культура
ОУП.06.	ОБЖ
	По выбору из обязательных предметных областей
ОУП.07.	Физика
ОУП.08.	Обществознание
ОУП.09.	География
ОУП.10.	Экология
ОДП.00	Профильные учебные дисциплины
ПУП.11	Информатика
ПУП.12	Химия
ПУП.13	Биология
	Дополнительные

ДУП.14	История родного края
--------	----------------------

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Культура речи

Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

Программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника 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	Товароведение сырья
ОП.13	Процессы и аппараты

4.3. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны соответствующими педагогическими мастерскими, согласованы с работодателями и утверждены директором колледжа.

П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Ассортимент и качество хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
МДК.03.01	Технология производства мучных кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.05.02	Документационное обеспечение управления

ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.06.01	Организация производственной деятельности пекаря

4.4. Рабочие программы учебной и производственной практики

Рабочие программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики являются частью программ профессиональных модулей, разработаны соответствующими педагогическими мастерскими, согласованы с работодателями и утверждены директором колледжа.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями колледжа и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей;
- оценка компетенций обучающихся.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие у обучающихся академической задолженности и выполнение учебного плана в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически повышающими свой профессиональный уровень на курсах повышения квалификации.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» обеспечивается доступом каждого студента к библиотечному фонду. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Библиотечный фонд обеспечен печатными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

6.4. Базы практики

Практика проводится в организациях в ЗАО «Экстра» ТЦ Главмаг и ООО «Тендер» ТЦ Магнит, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

6.5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и другие помещения

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.