

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

А.С.Алукриева

2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.03

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

квалификация – *техник-технолог*

профиль получаемого

профессионального образования -
естественнонаучный

уровень освоения – *базовая подготовка*

на базе – *среднего общего образования*

срок освоения – *2 года 10 месяцев*

форма обучения – *очная*

Разработчики:

Алукриева А.С., директор ГАУ КО ПОО КСТ

И.В.Евсеева.. начальник учебно-методического отдела ГАУ КО ПОО КСТ

Есина Н.В., методист УМО, председатель ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) ГАУ КО ПОО КСТ

Колганова А.А., методист УМО ГАУ КО ПОО КСТ

Макеева И.В., преподаватель профессионального цикла ГАУ КО ПОО КСТ

Козлова И.Г., преподаватель профессионального цикла ГАУ КО ПОО КСТ

Солдатов С.П., преподаватель профессионального цикла ГАУ КО ПОО КСТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовая база разработки программы подготовки специалистов среднего звена
- 1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ
- 1.3. Трудоемкость ППССЗ
- 1.4. Структура ППССЗ, особенности ППССЗ

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

- 3.1. Контроль и оценка достижений студентов
- 3.2. Порядок выполнения и защиты дипломной работы (проекта)
- 3.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

4. Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

- 4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса
- 4.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ
- 4.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ
- 4.4. Базы практик

5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 5.1. Учебный план. *(Приложение 1)*
- 5.2. Календарный учебный график. *(Приложение 2)*

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

III ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

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 Русский язык и культура речи
- ОГСЭ.06 Основы исследовательской деятельности
- ОГСЭ.07 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

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

П.00 Профессиональный цикл

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 Основы предпринимательства
- ОП.13 Основы финансовой грамотности
- ОП.14 Искусство гостеприимства

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих

5.4. Программы производственных практик

- учебной практики
- производственной практики (по профилю специальности)
- производственной практики (преддипломной)

Приложения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Государственного автономного учреждения Калининградской области профессиональная образовательная организация Колледж сервиса и туризма составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки, относящейся к укрупнённой группе специальностей и направлений подготовки (УГС) 19.00.00 **Промышленная экология и биотехнологии.**

Цели и задачи ППССЗ

Цели и задачи программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки:

дать качественные базовые профессиональные знания, востребованные обществом;

подготовить специалиста среднего звена техника-технолога к успешной работе в сфере общественного питания на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;

создать условия для овладения видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда Калининградской области;

сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания, умения, практический опыт. ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования, реализуемая в ГАУ КО ПОО КСТ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» базовой подготовки представляет собой систему нормативно-методических документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки. Реализуется ГАУ КО ПОО КСТ самостоятельно.

ППССЗ включает в себя: учебный план (с календарным учебным графиком), рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся, обеспечивающие качество подготовки студентов и реализацию соответствующей программы.

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «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»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Устав ГАУ КО ПОО КСТ;

- Локальные нормативные акты ГАУ КО ПОО КСТ;

Медицинские ограничения регламентированы перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки по очной форме обучения: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3. Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки по очной форме обучения составляет: максимальную учебную нагрузку 4536 часов, включающую все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов, промежуточную аттестацию (7 недель), учебную практику (6 недель), производственную практику: по профилю специальности (19 недель) и преддипломная практика (4 недели), государственную итоговую аттестацию (6 недель).

1.4. Структура программы подготовки специалистов среднего звена, особенности программы подготовки специалистов среднего звена

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы социальных партнёров и работодателей: АО "ПП" "Русский хлеб", ООО «Кейтеринговая компания «Русский пир», ООО «Шарлота».

Перед началом разработки ППССЗ ГАУ КО ПОО КСТ совместно с заинтересованными работодателями:

– была определена специфика программы с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизиро-

ваны конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, определённых ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

– предусмотрено обязательное ежегодное обновление с учетом требований работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом по специальности.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального, прохождения разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением и представлены в учебном плане программы.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Русский язык и культура речи», «Основы исследовательской деятельности», «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Химия», «Математика», «Экологические основы природопользования».

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин «Инженерная графика», «Техническая механика», «Электротехника и электронная техника», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Автоматизация технологических процессов», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы предпринимательства», «Основы финансовой грамотности», «Искусство гостеприимства» и профессиональных модулей «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» в соответствии с основными видами деятельности.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ СПО базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов, для подгрупп девушек часы использованы на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных кружках и секциях).

Увеличение или уменьшение часов на содержание дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей: АО "ПП" "Русский хлеб", ООО «Кейтеринговая компания «Русский пир», ООО «Шарлота», особенностей развития Калининградской области, экономики, социальной сферы, а также с учетом потребностей студентов. Обучающиеся имеют возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

Объем максимальный учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 академических часам в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы студентов. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ на 1 курсе (реализуется в соответствии с ФГОС среднего общего образования).

Учебная деятельность обучающихся по ППССЗ СПО предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар и др.), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы), практику.

Учебные дисциплины/ профессиональные модули, завершающиеся экзаменом и (или) квалификационным экзаменом сопровождаются групповыми консультациями, в т.ч. консультирование по пройденному учебному материалу, решение вопросов, возникших у студентов при изучении учебной дисциплины/ прохождении профессионального модуля. Индивидуальные консуль-

тации по учебным дисциплинам, практикам, МДК, проводятся преподавателем в установленный день недели (не реже одного раза в неделю).

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы на предвыпускном курсе. Сборы проводятся по утвержденному учебно-тематическому плану в установленные дни на базе войсковой части.

ППССЗ СПО предусматривает проведение практики обучающихся: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Практика по профилю специальности направлена на формирование студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях/ предприятиях различных организационно-правовых форм.

Производственная практика проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По завершению освоения ППССЗ СПО выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

Для обеспечения мобильности и конкурентоспособности студентов на рынке труда им предлагаются по выбору дополнительные образовательные услуги, которые позволяют углубить знания студентов и обеспечивают возможность выбора индивидуальной профессиональной образовательной траектории (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, дополнительные общеразвивающие программы).

При реализации ППССЗ СПО используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение, активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, анализ производственных ситуаций, моделирование жизненных ситуаций, тренинги и др.). Учебные занятия проводятся с учетом современных образовательных технологий. Обучение основано на взаимодействии обучающихся между собой, на их собственном опыте, прямом взаимодействии с областью осваиваемого профессионального опыта. Преподаватель выступает в роли организатора процесса обучения, создает условия для инициативы обучающихся. Учебная деятельность и внеаудиторная работа направлены на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций.

Тематика курсовых, дипломных работ определяется совместно с работодателями и направлена на удовлетворение запросов регионального рынка труда.

Образовательная деятельность по ППССЗ СПО организуется в соответствии с утвержденными учебными планами, календарными учебными графиком, в соответствии с которыми составляется расписание учебных занятий по специальности.

ППССЗ реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, в том числе при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной, итоговой аттестации обучающихся

Внеучебная деятельность студентов направлена на их самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве,

спорте, науке, на воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и общепрофессиональные компетенции. Решению этих задач способствует участие в проектах Союза «Молодые профессионалы», дни профессий и специальностей, конкурсы профессионального мастерства и творчества студентов.

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание данной ППССЗ. Виды профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональные компетенции выпускника (ПК):

ВПД 1	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ВПД 2	Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ВПД 3	Производство кондитерских изделий.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве 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.
ВПД 4	Производство макаронных изделий.
ПК4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ВПД 5	Организация работы структурного подразделения.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 6	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
ПК 6.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 6.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 6.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 6.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 6.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 6.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Общие компетенции выпускника

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

3.1. Контроль и оценка достижений студентов

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) ППССЗ СПО, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Требования к результатам освоения дисциплин и профессиональных модулей (компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям) сформулированы в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональным модулям разрабатываются преподавателями колледжа самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев обучения.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестации) созданы фонды оценочных средств, включающие комплекты оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, включающим типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень освоения приобретенных компетенций.

Текущий контроль знаний обязателен для всех студентов колледжа, по ППССЗ в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Текущий контроль знаний может проводиться в следующих формах:

- выполнение самостоятельных работ;
- выполнение практических, лабораторных и расчетно-графических работ;

- защита курсовых работ (проектов), рефератов;
- решение задач;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- экспертная оценка выполнения работ;
- сдача нормативов.

Возможны другие формы и процедуры текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии колледжа.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль. Текущий контроль знаний может проводиться на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины и междисциплинарного курса, требований к формированию профессиональных и общих компетенций, особенностей студентов. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения.

Промежуточная аттестация студентов проводится по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (составным элементам профессионального модуля) в сроки, предусмотренные учебными планами колледжа и утвержденным расписанием промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного), экзамена по модулю может проводиться как в конце каждого семестра, так и в течение семестра после завершения освоения программ профессиональных модулей, учебных дисциплин и прохождения учебной и производственной практики.

Качество подготовки обучающихся и выпускников по специальности оценивается уровнем освоения учебных дисциплин, междисциплинарных кур-

сов и компетенций. Оценка индивидуальных образовательных достижений студента по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90%-100%	5	отлично
80%-89%	4	хорошо
51%-79%	3	удовлетворительно
Менее 50%	2	неудовлетворительно

Практика является обязательным разделом ППСЗ, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Все виды практик проводятся для освоения студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано. Цели, задачи и рабочие программы практик, а также формы отчетности определены колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) проводится на предприятиях города Калининграда, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам практик проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами с соответствующих организаций. Освоение всех профессиональных модулей завершается квалификационным экзаменом.

3.2. Порядок выполнения и защиты дипломной работы (проекта)

В соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования выпускная квалификационная работа является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа, подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности. В выпускной квалификационной работе должны быть продемонстрированы

ны знания выпускника по выбранной теме, его подготовленность по специальности в целом, умение анализировать и систематизировать собранный материал, обобщать различные наблюдения, выходить на решение практических задач профессиональной деятельности.

Тематика ВКР определяется в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификацией (квалификациями) и выполняется в форме дипломной работы (проекта). Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выпускная квалификационная работа - это итоговая аттестационная учебно-исследовательская работа обучающегося, выполненная им на выпускном курсе, оформленная в письменном виде с соблюдением необходимых требований и представленная по окончании обучения к защите перед государственной экзаменационной комиссией.

Выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР) по специальностям может предшествовать курсовая работа. Цель курсовой работы состоит в углублении теоретических знаний обучающихся, развитии некоторых навыков исследовательской работы и интереса к ней.

Выпускная квалификационная работа в образовательной организации способствует решению следующих задач в совершенствовании профессиональной подготовки обучающихся:

проверка и определение соответствия уровня и качества подготовленности, обучающихся Федеральным государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки по специальности и тем дополнительным требованиям, которые предъявляет образовательная организация к выпускнику;

углубление теоретических знаний;

развитие умений и навыков самостоятельного умственного труда;

совершенствование навыков самостоятельного изучения учебной, профессионально направленной и методической литературы;

приобретение умений анализировать и обобщать передовой профессиональный опыт, описанный в литературе, и собственный опыт работы по специальности в период производственного обучения;

усвоение сущности некоторых методов осуществления учебного, научного исследования, формирование умений разрабатывать собственные элементарные методики исследования тех или иных профессиональных вопросов.

ВКР позволяет судить и об уровне знаний, приобретенных обучающимися за годы обучения, о его умении применять эти теоретические знания на практике, в решении конкретной проблемы, о том, насколько хорошо обучающийся овладел методами исследования, и, в конечном итоге, дает представление о практической подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускные квалификационные работы могут выполняться обучающимися как в образовательной организации, так и в организации, на предприятии.

Руководитель выпускной квалификационной работы осуществляет теоретическую и практическую помощь обучающемуся в период подготовки и написания ВКР, дает обучающемуся рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору литературных и интернет источников и т. д.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатываются индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметно-цикловыми методическими комиссиями, подписываются руководителем работы и утверждаются приказом директора колледжа.

Индивидуальное задание определяет весь процесс дальнейшей самостоятельной работы обучающегося по теме работы. На основе задания руководителем по согласованию с обучающимся составляется индивидуальный план выполнения выпускной квалификационной работы.

Работа руководителя с обучающимися над выпускной работой осуществляется в форме консультаций. В процессе совместной работы рассмотрению подлежат: постановка проблемы и задач, список литературных и ин-

формационных источников, варианты содержания, состав исходного материала, целевая направленность исследования, методы и результаты анализа состояния вопроса, пути решения поставленных задач, разделы выпускной работы по мере готовности формы представления информации, графический материал к выпускной работе в компьютерном (слайдовом) исполнении для защиты выпускной работы перед членами ГАК. В случае необходимости обучающийся вносит исправления в выпускную квалификационную работу по замечаниям руководителя. Руководитель ВКР, пишет отзыв на работу, ставит рекомендуемую отметку и представляет работу для допуска к защите.

Выпускная квалификационная работа рецензируется специалистом по профилю специальности, преподавателем по профилю специальности, не осуществляющим руководство дипломными работами / проектами.

Выпускная квалификационная работа свидетельствует о способности выпускника к систематизации, закреплению и расширению полученных во время обучения теоретических и практических знаний и умений по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям, применению полученных компетенций при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе вопросов и проблем; степени подготовленности выпускника к самостоятельной практической работе по специальности. Выпускная квалификационная работа выполняется выпускником по материалам, собранным им лично в период преддипломной практики.

3.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Целью Государственной итоговой аттестации является: установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования, в части требований к уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по конкретной специальности.

Государственная итоговая аттестация выпускника как вид аттестационного испытания проводится в форме защиты выпускной квалификационной

работы и завершается выдачей документа об образовании и о квалификации - диплома о среднем профессиональном образовании.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, организуемыми в колледже по каждой программе подготовки специалистов среднего звена.

Основные функции государственных аттестационных комиссий:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Программа итоговой государственной аттестации ежегодно разрабатывается заведующей отделением, предметно-цикловой комиссией и утверждается директором колледжа после ее обсуждения на заседании Педагогического совета образовательной организации с участием председателя государственной аттестационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Обучающиеся обеспечиваются программами проведения государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший

учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация выпускников включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы (проекта) (2 недели).

Защита выпускной квалификационной работы является обязательным испытанием, включаемым в государственную итоговую аттестацию выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования и преследует основной целью - установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов по специальностям среднего профессионального образования. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает: доклад обучающегося, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждения квалификации и особые мнения членов комиссии.

Обучающийся, получивший оценку «неудовлетворительно» при защите ВКР, при восстановлении в образовательную организацию имеет право на повторную защиту ВКР.

Повторная защита ВКР назначается не ранее чем через 6 месяца и не позднее чем через пять лет после прохождения процедуры защиты впервые. Повторная защита не может быть назначена более двух раз.

Критерии оценки выпускной квалифицированной работы. Выпускная квалификационная работа, представленная ГЭК оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд.»	«удовлетв.»	«хорошо»	«отлично»
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (3 дня задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Оформление работы	Много нарушений правил оформления работы	Представленная ПЭР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы	Соблюдены все правила оформления работы.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой. Работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. В отзыве и рецензии руководителя дипломной работы и рецензента имеются критические замечания.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы. Работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями. В отзыве и рецензии руководителя дипломной работы и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методам исследования.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями. Имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. Работа носит исследовательский характер, грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента.
Литература	Использование одного источника литературы. Перечень литературы не оформлен.	Использование при подготовке работы менее 3 источников литературы (в том числе дополнительных). Перечень литературы оформлен не точно в соответствии с требованиями ГОСТ	Использование при подготовке работы 3-5 источников литературы (в том числе дополнительных). Перечень литературы оформлен не совсем точно в соответствии с требованиями ГОСТ	Использование при подготовке работы более 5 источников литературы (в том числе дополнительных). Перечень литературы оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ
Защита работы	Студент совсем не ориентируется в терминологии работы. При защите работы затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает тео-	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы членов ГЭК. Допускает не-	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах,	Студент уверенно владеет содержанием работы, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставлен-

	рии вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен.	точности и ошибки при изложении содержания работы, показывает слабое знание вопросов темы, иллюстративный материал подготовлен некачественно. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, использует наглядный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	ные вопросы. Использует наглядный материал. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Итоговая оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержания работы, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет содержанием работы, допускает неточности при изложении содержания работы.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел содержанием работы, осуществляет содержательный анализ работы, но допускает отдельные неточности в теоретическом изложении работы.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет содержанием работы, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных подходов к изложению заявленной тематики работы.

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

ППССЗ по специальности СПО «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам профессиональным модулям ППССЗ.

По учебным дисциплинам и профессиональным модулям разработаны рабочие программы, методические пособия по изучению учебных дисциплин и профессиональных модулей, электронные презентации, комплекты оценочных средств. Для реализации программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Учебники и учебные пособия выдаются студентам через библиотеку. Для студентов обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, изданиям по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет.

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

Обучающимся предоставлен доступ к информационным ресурсам в сети Интернет.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образова-

ние по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. 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; 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.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

-выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использо-

ванием персональных компьютеров;

-освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.4 Базы практик

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Базами практик являются предприятия и организации, с которыми заключены договора о сотрудничестве или договор на организацию производственной практики являются: АО "ПП" "Русский хлеб", ООО «Кейтеринговая компания «Русский пир», ООО «Шарлота».

Перечень баз производственной практики постоянно корректируется с учетом особенностей ее организации и требований работодателей.

Производственная практика организуется преимущественно концентрированно (в отдельных случаях чередование с теорией) после изучения программы теоретической подготовки.

5. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

5.4. Программы производственных практик