МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ЩЕРБИНОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

базовой подготовки

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника: техник-технолог
Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев
Форма обучения: очная

2017 г.

СОГЛАСОВАНО
СПК (колхоз) «Знамя Ленина»
_____ Ю.Г. Хараман

УТВЕРЖДЕНО
Директор ВПОУ КК ЩИТ
_____ /А.А.Гребенник/
«30» 08 2017 г.

ООО «Комбинат кооперативной промышленности»
_____ Р.В. Климов

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» 08 2017 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 1августа 2014 г.), входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессионального стандарта «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 914н от 1 декабря 2015 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 40270 от 1 декабря 2015 г.).

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Щербиновский индустриальный техникум»

Авторы:

Есауленко Елена Васильевна, заместитель директора по учебно-производственной работе;
Макушкина Ирина Николаевна, заместитель директора по учебной работе;
Кудрявцева Ирина Анатольевна, методист;
Бездорнова Валентина Петровна, председатель УМО общеобразовательного цикла;
Кожедуб Марьяна Владимировна, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена ОПОП СПО ППССЗ

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 4

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 6

3.1. Нормативные сроки освоения программы

3.2. Требования к поступающим

3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН 7

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП (ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ) 7

5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 13

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ)

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, профессии ПС: «Пекарь».

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- ФГОС СПО ППССЗ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 1 августа 2014 г.);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534;
- Письмо ГБУ КК НМЦПО № 177/02-01 от 08.06.2016 года «О формировании учебного плана на 2016-2017 учебный год»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего

профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 28785 от 14 июня 2013 г.);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 30306 от 01 ноября 2013 г.);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г., зарегистрированного в Министерством юстиции (рег. № 31524 от 05 марта 2014 г.);

- Устав ГБПОУ КК ЩИТ.

ОПОП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 914н от 1 декабря 2015 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 40270 от 1 декабря 2015 г.).

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

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.

2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
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.**
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.
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 профессии «Пекарь»**

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и государственную итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве пекаря в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования –**2 года 10 месяцев**.

3.2. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

3.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

1. пекарь

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 4.

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная
1	2	3	4	5	6
ОГСЭ. 00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0з/10дз/1э**	**798**	**266**	**532**
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	60	12	48

ОГСЭ.02	История	дз	60	12	48
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,э	212	44	168
ОГСЭ.04	Физическая культура	дз,дз,дз,дз,дз,дз	336	168	168
ОГСЭ.05	Основы бюджетной граммотности	дз	51	15	36
ОГСЭ.06	Социальная психология	-,дз	79	15	64
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0з/2дз/1э**	**546**	**182**	**364**
ЕН.01	Математика	дз	102	34	68
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	54	18	36
ЕН.03	Химия	-,-,э	390	130	260
П.00	**Профессиональный цикл**	**0з/21дз/8э/6эк**	**4092**	**1064**	**3028**
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***	***0з/9дз/2э***	***1142***	***381***	***761***
ОП.01	Инженерная графика	-,дз	102	34	68
ОП.02	Техническая механика	дз	102	34	68
ОП.03	Электротехника и электронная техника	дз	102	34	68
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	э	153	51	102
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	дз	90	30	60
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,э	252	84	168
ОП.07	Метрология и стандартизация	дз	77	26	51
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	54	18	36
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз	54	18	36
ОП.10	Охрана труда	дз	54	18	36
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	дз	102	34	68
ПМ.00	***Профессиональные модули***	***0з/12дз/6э/6эк***	***2950***	***683***	***2267***
ПМ.01	***Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке***	***0з/2дз/1э/1эк***	***381***	***103***	***278***
МДК. 01.01	Технология хранения и подготовки сырья	э	309	103	206
УП.01	Учебная практика	дз	36		36
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	36		36

ПМ.02	***Производство хлеба и хлебобулочных изделий***	***0з/2дз/ 1э/1эк***	***792***	***192***	***600***
МДК. 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	э	576	192	384
УП.02	Учебная практика	дз	144		144
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	72		72
ПМ.03	***Производство кондитерских изделий***	***0з/2дз/ 1э/1эк***	***804***	***196***	***608***
МДК. 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	э	429	143	286
МДК. 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		159	53	106
УП.03	Учебная практика	дз	144		144
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	72		72
ПМ.04	***Производство макаронных изделий***	***0з/2дз/ 1э/1эк***	***222***	***50***	***172***
МДК. 04.01	Технология производства макаронных изделий	э	150	50	100
УП.04	Учебная практика	дз	36		36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	36		36
ПМ.05	***Организация работы структурного подразделения***	***0з/2дз/ 1э/1эк***	***351***	***81***	***270***
МДК. 05.01	Управление структурным подразделением организации	э	243	81	162
УП.05	Учебная практика	дз	72		72
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	36		36
ПМ.06	***Выполнение работ по профессии "Пекарь"***	***0з/2дз/ 1э/1эк***	***400***	***61***	***339***
МДК. 06.01	Технология процесса выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	э	61	20	41
МДК. 06.02	Технология производства мучных кондитерских изделий массового спроса		123	41	82
УП.06	Учебная практика	дз	144		144
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	72		72
Всего		**0з/33дз/10э/ 6эк**	**5436**	**1512**	**3924**
ПДП. 00	Производственная практика (преддипломная)				
ГИА. 00	Государственная итоговая аттестация				
ГИА. 01	Подготовка выпускной квалификационной работы				

ГИА. 02	Защита выпускной квалификационной работы				

Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год

Государственная итоговая аттестация
1. Программа базовой подготовки
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы
Выполнение дипломной работы
с 18.05.2020г. по 14.06.2020г. (всего 4 нед.)
Защита дипломной работы
с 15.06.2020г. по 28.06.2020г. (всего 2 нед.)

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП.

Использование вариативной части обусловлено расширением и углублением изучения профессиональных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с запросами работодателей и требованием профессионального стандарта по профессии «Пекарь» к уровню подготовленности специалиста. Введение новых дидактических единиц направлено на углубление знаний, умений и практического опыта в соответствии с возросшими требованиями к техникам- технологам по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, которые должны овладеть инновационными способами профессиональной деятельности в условиях региона.

Формирование вариативной части ОПОП проводилось совместно с социальными партнерами.

Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть, согласовано с работодателем: СПК (колхоз) «Знамя Ленина», ООО «Щербиновский хлебокомбинат» (протокол совместного заседания учебно-методического объединения профессионального цикла с работодателями № 1 от «31»августа 2017г).

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
1	2	3	4
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**130**	**100**
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	51	36
ОГСЭ.06	Социальная психология	79	64
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**546** (336+210)	**364** (224+140)
ЕН.1	Математика	**102** (72+30)	**68** (48+20)
ЕН.2	Экологические основы природопользования	**54** (48+6)	**36** (32+4)

ЕН.3	Химия	**390** (216+174)	**260** (144+116)
П.00	**Профессиональный цикл**	**3192** (2202+990)	**2128** (1468+660)
ОП.1	Инженерная графика	**102** (72+30)	**68** (48+20)
ОП.2	Техническая механика	**102** (72+30)	**68** (48+20)
ОП.3	Электротехника и электронная техника	**102** (72+30)	**68** (48+20)
ОП.4	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	**153** (72+81)	**102** (48+54)
ОП.5	Автоматизация технологических процессов	**90** (72+18)	**60** (48+12)
ОП.6	Информационные технологии в профессиональной деятельности	**252** (48+204)	**168** (32+136)
ОП.7	Метрология и стандартизация	**77** (48+29)	**51** (32+19)
ОП.8	Правовые основы профессиональной деятельности	**54** (48+6)	**36** (32+4)
ОП.10	Охрана труда	**54** (48+6)	**36** (32+4)
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**2051** (1494+557)	**1367** (996+371)
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** обучающийся должен: **иметь практический опыт:** …… **уметь:** **знать:**	**289** (285+24)	**206** (190+16)
МДК 01.01.	МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья	**289** (285+24)	**206** (190+16)
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** обучающийся должен:	**576** (408+168)	**384** (272+112)

	иметь практический опыт: …… **уметь:** **знать:**		
МДК 02.01	МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	**576** (408+168)	**384** (272+112)
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **Производство кондитерских изделий** обучающийся должен: **иметь практический опыт:** …… **уметь:** **знать:**	**588** (432+156)	**392** (288+104)
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		
МДК 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **Производство макаронных изделий** обучающийся должен: **иметь практический опыт:** …… **уметь:** **знать:**	**150** (105+45)	**100** (70+30)
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий	**150** (105+45)	**100** (70+30)
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **Организация работы структурного подразделения** обучающийся должен: **иметь практический опыт:** …… **уметь:**	**243** (204+39)	**162** (136+26)

	знать: ●		
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации	**243** (204+39)	**162** (136+26)
ПМ.06	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **Выполнение работ по профессии «Пекарь»** обучающийся должен: **иметь практический опыт:** …… **уметь:** **знать:**	**185** (60+125)	**123** (40+83)
МДК 06.01	Технология процесса выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**61** (30+31)	**41** (20+21)
МДК. 06.02	Технология производства мучных кондитерских изделий массового спроса	**123** (30+93)	**82** (20+62)

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	**Наименование циклов, разделов и программ**	**Номер приложения, содержащего программу в ОПОП**
1	**2**	**3**
	Общеобразовательный цикл	
	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	1
ОГСЭ.02	История	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3
ОГСЭ.04	Физическая культура	4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	5
ОГСЭ.06	Социальная психология	6
	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика	7
ЕН.02	Экологические основы природопользования	8

ЕН.03	Химия	9
	Профессиональный цикл	
	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП. 01.	Инженерная графика	10
ОП. 02.	Техническая механика	11
ОП. 03.	Электротехника и электронная техника	12
ОП. 04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	13
ОП. 05.	Автоматизация технологических процессов	14
ОП. 06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
ОП. 07.	Метрология и стандартизация	16
ОП. 08.	Правовые основы профессиональной деятельности	17
ОП. 09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	18
ОП. 10.	Охрана труда	19
ОП. 11.	Безопасность жизнедеятельности	20
	Профессиональные модули	
ПМ.01.	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	21
ПМ.02.	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	22
ПМ.03.	Производство кондитерских изделий	23
ПМ.04.	Производство макаронных изделий	24
ПМ.05.	Организация работы структурного подразделения	25
ПМ.06.	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	26
УП.00	Учебная практика	27
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	28
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	29
ГИА.00	Программа государственной итоговой аттестации	30

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются положением о государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

Положение о государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной экзаменационной комиссией, утверждается директором и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по

медиане оценок, освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций, определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основная деятельность техникума направлена на формирование социально-активной, творческой личности, конкурентоспособной на рынке труда. Содержательные параметры деятельности, указанные в профессиональной характеристике, учебные элементы и их уровни освоения являются основными параметрами, проверяемыми при оценке качества подготовки выпускников по данной специальности.

Выполнение требований государственного стандарта по специальности служит основанием для выдачи выпускникам документов государственного образца об уровне образования и квалификации.