

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 09.11.2021 13:05:45
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Д.А. Соловьев

« 15 »

2021 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373

Квалификация базовой подготовки

Техник-технолог

Форма обучения

Очная

Саратов 2021

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 5 от 24.05.2021 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 6 от 25.05.2021г.)

Разработчики:

Должность	Фамилия И.О.
Директор Финансово-технологического колледжа	Митрофанова Г.Н.
Зам. директора колледжа по учебно-методической работе	Варламова Н.Е.
Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-производственной работе	Костюшина Н.П.
Преподаватель Финансово-технологического колледжа, председатель комиссии технологических, сельскохозяйственных и ветеринарных дисциплин и модулей	Зацаринин АА.
Преподаватель Финансово-технологического колледжа	Капитанова М.Н.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) согласована с:
ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина» (акт согласования.)
ОАО « Знак Хлеба », г. Саратов (акт согласования.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
- 1.3. Общая характеристика ППССЗ
 - 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ
 - 1.3.2. Сроки получения СПО
 - 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ
 - 1.3.4. Особенности ППССЗ
 - 1.3.5. Требования к абитуриентам
 - 1.3.6. Востребованность выпускников
 - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1. Область профессиональной деятельности
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности
- 2.3. Виды деятельности

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции
- 3.3. Результаты освоения ППССЗ

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

- 4.1 Учебный план
- 4.2 Календарный учебный график
- 4.3 Рабочие программы дисциплин
- 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.5 Программы практики
- 4.6 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

5. Оценка качества освоения ППССЗ

- 5.1. Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
- 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6. Требования к условиям реализации ППССЗ

- 6.1. Кадровое обеспечение
- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Базы практики

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

- 7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
- 7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий реализуется Финансово-технологическим колледжем (далее – колледж) ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» (далее – Университет) на базе основного общего образования по программе базовой подготовки по очной форме обучения.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 373, и профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников университета и колледжа.

Возможна сетевая форма реализации ППССЗ с использованием ресурсов нескольких образовательных или иных организаций, обладающих ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

С целью обеспечения конституционных прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на получение общедоступного качественного образования по ППССЗ для включения в традиционно организованный образовательный процесс колледж использует специальные педагогические технологии, создаёт адаптивную среду и материально-технические условия для беспрепятственного доступа.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья колледж самостоятельно устанавливает особый порядок реализации ППССЗ.

В колледже предусмотрена возможность применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ колледжем учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования .

Приём на обучение по ППССЗ является общедоступным.

В случае если численность поступающих превышает количество мест, финансовое обеспечение которых осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального

бюджета, колледж при приеме на обучение по ППССЗ учитывает результаты освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанные в представленных поступающими документах об образовании и (или) документах об образовании и о квалификации.

Финансирование реализации ППССЗ осуществляется в объёме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляют:

–Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 (ред. от 7.03.2018);

–Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 15.12.2014);

–Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

–Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (ред. от 17.11.2017);

–Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (не вступил в силу);

–Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 29.06.2017);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (утвержден приказом Министерства образования и науки России от 22.04.2014 г. № 373);

–Приказ Министерства просвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";

–Методические рекомендации по организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

–Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

–Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учётом

соответствующих профессиональных стандартов, утверждены Минобрнауки России 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

– Методические рекомендации по актуализации действующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования с учётом принимаемых профессиональных стандартов, утверждены Минобрнауки России 20 апреля 2015 г. № ДЛ-11/06 вн;

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

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

– Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования Министерства Просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 № 05-772.

– Устав и локальные акты ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ;

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития обучающихся и имеет целью подготовку специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в соответствии с потребностями общества и государства, на основе требований ФГОС СПО с учётом профессиональных стандартов.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий профессионально готовится к следующим видам деятельности:

- приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке,
- производство хлеба и хлебобулочных изделий,
- производство кондитерских изделий,
- производство макаронных изделий,
- организация работы структурного подразделения,
- выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального профессионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.3.2. Сроки получения СПО

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения *
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается: а) для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования не более чем на 1 год, б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

1.3.3.Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель и увеличивается на 52 недели для обучающихся на базе основного общего образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)
Обучение по учебным циклам	123
Учебная практика	25
Производственная практика (по профилю специальности)	4
Производственная практика (преддипломная)	7
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	34
Каникулы	
Итого:	199

1.3.4. Особенности ППССЗ

Подготовка специалистов ведется на фундаментальной основе, сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов. Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ППССЗ по специальности (вариативная часть) с учетом требований соответствующих профессиональных стандартов.

При разработке ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий колледж определил её специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ. Совместно с заинтересованными работодателями были сформулированы задачи вариативной части ППССЗ:

- организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;
- обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;
- использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий.

Структура и содержание общеобразовательного цикла ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования определены с учётом

требований ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования «естественнонаучный».

При формировании ППССЗ колледж использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая объем времени, отведенный на дисциплины и модули, а также вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей.

Согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессии рабочего колледж определил профессию: 12901 Кондитер.

Колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа и Университета, либо в организациях на основе договоров между организацией и колледжем, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий и организаций города Саратова и Саратовской области.

Для обеспечения мобильности обучающимся предоставлена возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы, в том числе путем выбора дисциплин/курсов вариативной части программы. Обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных организациях), что освобождает от необходимости их повторного освоения.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий: выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ на базе материалов реальных организаций, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении программы подготовки специалистов среднего звена в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных секций и творческих объединений. По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ППССЗ и (или) отчисленным из колледжа, выдается академическая справка об обучении или о периоде обучения.

По результатам освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обучающийся получает «Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего» с присвоением квалификации **12901 Кондитер**.

1.3.5. Требования к абитуриентам

К освоению ППССЗ допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего и среднего общего образования. Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

аттестат об основном общем образовании или среднем общем образовании;
диплом о начальном профессиональном образовании;
диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий востребованы на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий всех форм собственности. Выпускник может осуществлять свою деятельность по профессии рабочего 12901 Кондитер.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, подготовлен:

к освоению ООП ВО, в том числе по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (академический и прикладной бакалавриат), группа направления «Промышленная экология и биотехнологии».

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;

студенты, обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

администрация и коллективные органы управления колледжем;

абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ППССЗ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырьё, 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 деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Производство макаронных изделий;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда.

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
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 (подчинённых), 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.

3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности с учётом задач вариативной части ППССЗ:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1.	Организовывать и производить приёмку 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
ВД 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.
	ПК 2.5.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
	ПК 2.6.	Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
ВД 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
	ПК 3.5.	Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий
ВД 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
ВД 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 утверждённую учётно-отчётную информацию
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

По инициативе работодателей внесены изменения в требования к подготовке по специальности в форме вариативных профессиональных компетенций, освоение которых планируется за счет часов вариативной части:

ПК 2.5 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

ПК 2.6 Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

ПК 3.5 Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умеет ориентироваться в общих профессиональных проблемах, анализировать и оценивать социальную информацию, планировать и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа. Знает перспективу своего профессионального развития, содержание организационно-правовой базы профессиональной направленности. Владеет навыками саморазвития и методами повышения квалификации
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умеет эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знает сущность производственной организации, основные принципы её построения. Владеет навыками создания и организации предприятий
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умеет системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения, прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знает законодательную базу, потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей. Владеет практическим навыками защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умеет осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности, оценивать степень опасности и угроз в отношении информации. Знает различные способы решения профессиональных задач. Владеет навыками соблюдения требований информационной безопасности.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умеет использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации, работать с современными средствами оргтехники. Знает основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, поиска в сети Интернет. Владеет навыками использования компьютера как средства управления информацией.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умеет работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знает типы личности людей, основы формирования коллектива, производственную этику. Владеет навыками руководства подразделением предприятия.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Умеет использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения Знает методы планирования и организации работы подразделения

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умеет самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Знает пути повышения самообразования и профессиональной квалификации. Владеет навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умеет своевременно перестроиться при смене технологий, адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знает способы внедрения новых технологий.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Организовывать и производить приёмку сырья	иметь практический опыт: приемки сырья; контроля качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке; уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; эксплуатировать основные виды оборудования; оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; определять потери сырья при хранении; подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; знать: виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья; основные органолептические и физико-химические показатели качества; правила приемки, хранения и отпуска сырья; правила эксплуатации основных видов оборудования; особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; производственное значение замены одного сырья другим; основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии
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	
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции; ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям. -эксплуатации и обслуживания технологического и холодильного оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения. уметь: определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать
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	производственные рецептуры; определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные изделия, вырабатываемых по современным передовым технологиям;
ПК 2.5	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям	расход новых современных видов сырья; эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий;
ПК 2.6	Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям	<p>знать: требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; методы расчета производственных рецептов, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; понятие "унифицированные рецептуры"; назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие "выход хлеба"; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий; способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий; виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства; правила безопасной эксплуатации оборудования; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных изделий по современным передовым технологиям;</p> <p>-ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;</p> <p>-основы технологических процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов</p> <p>требования виды, назначение и принцип действия современного технологического и холодильного</p>

		<p>оборудования, используемого для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения;</p> <p>- правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p>
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<p>иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>ведения процесса изготовления мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.</p> <p>уметь: проводить оценку качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры на мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям.</p> <p>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p> <p>- эксплуатировать передовое высокотехнологическое оборудование при производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>знать: виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы); технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желеиног мармелада и пастилы; драже и халвы); способы формования конфетных масс и ириса; требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных пол)фабрикатов, кексов, вафель); требования к</p>
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	
ПК 3.5	Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий	

		<p>качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению; виды брака и меры по его предупреждению и устранению; виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий</p>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	<p>иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию; определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; подбирать вид матрицы для заданных условий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; знать: требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; технологию и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста; технологию замеса и прессования теста; характеристики и назначение вакуумированного теста; технологические требования к матрицам; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; режимы сушки коротких и длинных изделий; изменение свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий; требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий; методы упаковки макаронных изделий; режимы хранения изделий; нормирование расхода сырья; способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; причины</p>
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	

		дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; виды и состав линий для производства макаронных изделий; устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций; конструкции матриц и правила их эксплуатации; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; принципы работы упаковочного оборудования; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать работу коллектива исполнителей; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени. методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчет экономических показателя гелей; основные приемы организации работы исполнители гелей; формы документов, порядок их заполнения
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 утверждённую учётно-отчётную информацию	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1. Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приёма на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

В рабочем учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объёмные 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);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объёмы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объёмы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объём каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает проведение теоретических занятий (лекций) и практических занятий, включая семинары и выполнение практических, лабораторных и курсовых работ.

ППССЗ специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов профессиональной подготовки:

общеобразовательного- ОУД;

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

ППССЗ базовой подготовки состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части (30 % учебного времени).

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

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

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

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется по учебным дисциплинам и профессиональным модулям на основании акта согласования с работодателем.

Вариативная часть учебного плана в размере 1350 часов по учебным циклам распределена следующим образом:

Индекс	Название цикла	Базовая часть (час.)	Вариативная часть (час.)
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	648	83
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	336	0
П	Профессиональный цикл, в т.ч.	2202	1267
	Общепрофессиональные дисциплины	768	253
	Профессиональные модули	1434	1014
	ВСЕГО	3186	1350

Часы вариативной части в объеме 1350 час. (ОГСЭ. - 83 час., ОП. – 253 час., ПМ. – 1014 час.) распределены следующим образом: а) ОГСЭ – 88 час.: введена дисциплина Русский язык и культура речи.б) ОП – 175 час.: введена дисциплина Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий – 78 час., Основы предпринимательской деятельности- 78 час., увеличены часы дисциплин: Инженерная графика-30 час., Техническая механика – 40 час., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 9 час., Автоматизация технологических процессов – 18 час.в) ПМ – 1014 час.: по ПМ. 01 (300 час) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке увеличены часы по МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья на 300 час.; по ПМ.02 (215 час.) Производство хлеба и хлебобулочных изделий введен МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям – 215 час.;по ПМ.03 (367 час.) Производство кондитерских изделий введен МДК 03.03 Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям – 161 час., увеличены часы по МДК. 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий на 104 часов.; МДК. 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий на 102 час.;по ПМ.04 (100 час) Производство макаронных изделий увеличены часы по МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий на 100 час.;по ПМ.05 (32 час.) Организация работы структурного подразделения увеличены часы по МДК. 05.01 Управление структурным подразделением организации на 32 час.

Выполнение 2 курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение:

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий,

ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

Учебный план предусматривает проведение учебной практики (5 нед.), производственные практики (по профилю специальности) - (20 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика (преддипломная) (4 нед.). 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 (дипломной работы). Практика проходит согласно "Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования СГАУ".

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится экзамен (квалификационный).

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальности подготовки, интерактивными обучающими программами, справочно-правовыми системами и т.д.

Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время. Организация учебного процесса и режим занятий в колледже: установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях предметных цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин по учебному плану на базе основного общего образования
ОП Общеобразовательная подготовка	
ОУД	Общие дисциплины
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ПД.01	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУД. 08	Информатика
ОУД.09	Родная литература

ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ДД	Дополнительные дисциплины
ДД.01	Введение в специальность
III Профессиональная подготовка	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П	Профессиональный учебный 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	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности

4.2. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей имеют внешних рецензентов, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
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

4.3. Программы практики

Программы учебной и производственной практики (по профилю специальности) входят в структуру рабочей программы профессионального модуля.

Программа проведения производственной (преддипломной) практики разрабатывается колледжем совместно с организациями, участвующими в проведении практики.

Порядок проведения практики и документооборот разработаны в соответствии с локальным актом «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Рабочие программы практики имеют внешних рецензентов, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Индекс профессиональных модулей, видов практики в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей, видов практики
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Производство макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Производственная практика (преддипломная)

4.6 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Календарный план воспитательной работы это документ, указывающий содержательные ориентиры воспитательной деятельности, определяющий ее порядок, объем, временные границы. План упорядочивает педагогическую деятельность, обеспечивает выполнение таких требований к педагогическому процессу, как планомерность и систематичность, управляемость и преемственность его результатов. План предусматривает создание условий для выбора обучающимися различных видов, форм деятельности, определению своей позиции в планируемой работе. Данный документ содержит в себе характеристики проводимых мероприятий, их содержательное, смысловое обоснование, а также сведения об участниках мероприятий.

5. Оценка качества освоения ППССЗ

5.1. Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам СПО.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль проводится в форме лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ, самостоятельной работы, индивидуального устного и письменного опроса, тестирования и т.д.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (в т. ч комплексный);
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (в т. ч комплексный);;
- квалификационный экзамен по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике (в т. ч комплексный);;
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии обсуждаются на заседании Педагогического совета.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлечены преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Подготовка и защита ВКР способствуют систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускник по специальности при решении разрабатываемых в ВКР конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Темы ВКР определены Колледжем и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, имеют практико-ориентированный характер.

Перечень тем выпускных квалификационных работ разработан преподавателями Колледжа, обсуждён на заседании профильной (предметной) цикловой комиссии с участием председателей ГЭК, согласован с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей (на основе актуальных требований к квалификации работников в разрезе отраслей, территорий и рабочих мест предприятий/организаций).

На заседании методического совета Колледжа была проведена экспертиза разработанных заданий на ВКР, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ на соответствие требованиям ФГОС СПО.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются Университетом.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков ее выполнения) за студентами оформляется распорядительным документом.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметной цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебно-методической работе. Промежуточный контроль возлагается на председателя предметной цикловой комиссии.

Выпускные квалификационные работы оформляются в виде дипломной работы в соответствии с требованиями методических указаний по выполнению ВКР.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций и предприятий.

Студент передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты. Рецензент доводит содержание рецензии до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

По завершении выполнения студентом ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-методической работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы. В отзыве руководителя дается оценка выполненной студентом выпускной квалификационной работы, указываются ее достоинства и недостатки.

Заместитель директора по учебно-методической работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся в Колледже после их защиты в течение не менее пяти лет согласно номенклатуре дел Колледжа. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении выпускных квалификационных работ решается организуемой по приказу директора колледжа комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС по программам СПО ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова» обеспечивает процедуру проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) для оценки степени и уровня освоения обучающимся образовательной программы по специальности.

На основании приказа ректора СГАУ для проведения государственной итоговой аттестации по ППССЗ специальности формируется государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК).

Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности требованиями ФГОС СПО, Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников университета, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации по специальности и учебно-методической документацией, разработанной в колледже на основе ФГОС СПО и с учетом требований профессиональных стандартов.

Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации образовательных программ, осуществляемых в колледже, на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) является обязательной частью ГИА. ГИА по программе подготовки специалистов среднего звена включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы).

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ.

Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и

профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний были доведены до сведения студентов своевременно, за 6 месяцев до начала ГИА. На основании приказа ректора СГАУ для подготовки ВКР каждому студенту назначается руководитель, закреплена тема ВКР. Студенты обеспечиваются методическими рекомендациями по написанию ВКР, проводятся групповые консультации, на которых рассматривается круг вопросов, входящих в содержание программы ГИА.

Расписание работы государственной экзаменационной комиссии, утверждается директором Колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности в соответствии со следующим порядком:

- представление студента членам комиссии ГЭК;
- сообщение студента с использованием наглядных материалов и мультимедийной презентации основных результатов ВКР (не более 10 минут);
- вопросы членов ГЭК после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- зачитывание отзыва руководителя на ВКР;
- зачитывание рецензии;
- ответы студента на замечания рецензента.

Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

По завершении защиты выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает характер ответов каждого студента и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку.

При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности СПО. Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца заверяется печатью Университета.

Выпускники, не прошедшие ГИА, допускаются к ней повторно не ранее следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии.

6. Требования к условиям реализации ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация в колледже ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение учебных занятий, занятия в «Школе молодого педагога и куратора», занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-практических конференциях, смотрах-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечена соответствующей учебно-методической документацией по всем дисциплинам/модулям, практике и ГИА.

Колледж выполняет требование ФГОС СПО ежегодно обновлять ППССЗ (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых учебным заведением в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии), разрабатывать рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмов управления ею, разрабатывать методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разрабатывать методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно-методическое обеспечение учебной и производственной практики, создание учебников и учебных пособий, в т. ч. электронных учебных пособий, разрабатывать методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, создавать фонды оценочных средств, материалы государственной итоговой аттестации (ГИА).

Информационное обеспечение

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа, сформированным для реализации образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Создан фонд электронных ресурсов: медиатека, видеотека, электронная библиотека. В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным удалённым доступом к электронно-библиотечным системам «ZNANIUM.COM», «eLibrary.ru», ЭБС «ЛАНЬ», ЭБС «BOOK.ru», ЭБС ИЦ «Академия», пользуется доступом к электронно-библиотечной системе СГАУ с использованием логина и пароля, имеют доступ к СПС «КонсультантПлюс» и «Гарант» и др..

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты: литературы, русского языка и культуры речи, математики, естественнонаучных дисциплин;

гуманитарных и 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;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППССЗ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

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

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Функционирование информационно-образовательной среды колледжа обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Учебные аудитории для проведения занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы оснащены:

- техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории,
- наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающими тематическими иллюстрациями в соответствии с рабочими программами дисциплин/модулей,
- компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа, профессиональным базам данных, информационным справочным системам и программным продуктам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.4 Базы практики

Основными базами практики студентов являются:

ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина»

ОАО « Знак Хлеба »

ООО «ГОСТ»

ООО «ИГМА-П»

ИП Комаров «Французская кондитерская»

ОАО «Саратовский комбинат хлебопродуктов»

ИП Беккер Е.С.

ИП Вирабян Н.Ш.(«Сибирский пекарь»)

ООО «Кондитерская фабрика «Покровская»

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся.

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Для реализации программы воспитания определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Особое внимание уделяется индивидуальной работе, направленной на самовоспитание и саморазвитие личности студента, с учетом различных категорий: первокурсники, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, студенты из группы риска, выпускники колледжа.

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование родителей)

–результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),

–отчеты кураторов о работе в группах (1 раз в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения, формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе, организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы: информационные, тематические.

Формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов.

Формирование традиций колледжа ведется через организацию и проведение традиционных общих мероприятий: «День знаний», «Посвящение в студенты», "День учителя", "День матери", «Горжественный акт вручения дипломов», конкурс "Восходящая звезда", праздничные концерты и поздравления в честь государственных праздников.

В музее истории колледжа проходят чествования ветеранов, встречи студентов с интересными людьми, поздравления с Днем пожилого человека, Днем учителя, Днем Победы, смотры творческих работ, сочинений, проектов, выставки, оформляются музейные материалы по участникам ВОВ, ветеранам педагогического труда, выпускникам, организуются экскурсии по музею, колледжу, городу.

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств, тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проводятся тренинги: "Портфолио выпускника колледжа", "Тайм-менеджмент будущего специалиста», «Готовимся к приему на работу», « Этика делового общения", «Проблемы трудоустройства в Саратовской области», «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника" и т.п..

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях.

Студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления на уровне колледжа, отделений, студенческих групп. Работает студенческий совет в общежитии. Культурно-массовая и творческая деятельность студентов организуется студенческим клубом «Энергия», проводятся смотры – конкурсы технического творчества, музейных экспонатов, фестивалей самодеятельного творчества.

В колледже организована психолого-консультационная и профилактическая работа, реализуется программа «Адаптация первокурсников», проводятся мероприятия по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции.

С целью адаптации первокурсников проводятся

– кураторские часы: "Знакомство с областным центром", "История колледжа", "Права и обязанности студентов", "Выборы актива группы", "Организация учебной работы", "Учись учиться", "Самоорганизация и самовоспитание",

– консультации специалистов-медиков ("Консультация психолога: способы воздействия на личность", "Консультация гинеколога: контрацепция и ЗППП"),

– психологические тренинги («Тренинг: культура общения", Спор-клуб: управлять собой, «Познай себя: как избежать или разрешить конфликт»);

– инструктажи по противопожарной безопасности, технике безопасности при работе с приборами, техническими средствами, компьютерной техникой, о запрете курения и др.,

– анкетирование по выбору специальности и колледжа, источникам информации, причинам затруднений в учёбе и другим вопросам,

– культурно-массовые и спортивные мероприятия («Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника: гимн, герб, девиз специальности», творческий конкурс "Восходящая звезда", «Спартакиада первокурсников»).

В колледже работает Совет профилактики - коллегиальный орган, целью которого является планирование, организация и осуществление контроля за проведением профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов. Ежегодно обучающиеся проходят социально- психологическое тестирование, направленное на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, медицинские профилактические осмотры.

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, лучшие студенты заносятся в Книгу почета, родителям студентов отправляются Благодарственные письма по итогам семестров и года.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Год начала подготовки – 2019

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 6 от 28.06.2019 г.), принята Ученым советом университета (протокол №1 от 29.08.2019г.)

Содержание изменения

Переутверждена ППССЗв составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

В общеобразовательный цикл учебного плана внесены изменения:

-включена дисциплина «Родная литература», изменено количество часов дисциплины «Литература» (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями).

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Год начала подготовки – 2020

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 6 от 26.06.2020 г.), принята Ученым советом университета (протокол №1 от 26.08.2020г.)

Содержание изменения

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

В общеобразовательный цикл учебного плана внесены изменения:

-исключены дисциплины: «География», «Обществознание (вкл. экономику и право)», «Физика»;

изменено количество часов дисциплин: «История», «Литература», «Родная литература», «Химия», «Биология», «Введение в специальность» (инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования Министерства Просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 № 05-772.).

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
к основной профессиональной образовательной программе среднего
профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена
специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2020-2021 учебный год

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 2 от 19.10.2020 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 2 от 21.10.2020г.)

Содержание изменения

Включить в ППССЗ п.4.6 «Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы». Основание: Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 441 "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 г. № 464" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59771), Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования (в новой редакции), утвержденное приказом врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 23.10.2020 № 730, Положение о порядке разработки и обновления основной образовательной программы среднего профессионального образования (в новой редакции), утвержденное приказом врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 23.10.2020 № 730.

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального
образования, программе подготовки специалистов среднего звена
специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Год начала подготовки 2021

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 5 от 24.05.2021 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 6 от 25.05.2021 г.)

Содержание изменения

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, календарный план воспитательной работы, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, рабочая программа воспитания, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обновлены: программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам.

Включено в ППССЗ в п.4.6. «Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы».

Исключено в Разделе 6. Требования к условиям реализации ППССЗ в п.6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в перечне кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений «Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий» и «Стрелковый тир».

Заменено:

-в Разделе 1 Общие положения, п.1.4 Нормативные основания для разработки образовательной программы: Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» на Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся».

Наименование Раздела 8 изложить в следующей редакции: «Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся».

Основание: Приказ Министерства просвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова