

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)

Рассмотрена на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 6  
от « 16 » 06 2022 года



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КГТТС»  
Е.Н. Брежнев  
Приказ № 2661/У  
от « 16 » июня 2022 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ-  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
по специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(базовая подготовка)**

форма обучения - **очная**

срок получения СПО ППССЗ – **3 года 10 месяцев**

на базе **основного общего образования**

квалификации: **техник - технолог**

Курск, 2022



Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, Утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 373, профессионального стандарта «Пекарь» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ «01» декабря 2015 года № 914н.), профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года №597н); Устава ОБПОУ «КГТТС», с учетом требований регионального рынка труда и утверждена директором ОБПОУ «КГТТС».

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

**СОГЛАСОВАНО**

**АО «ПРОЕКТ «СВЕЖИЙ ХЛЕБ»**

наименование организации работодателя

Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. руководителя или  
уполномоченного лица

*О.С. Довчина*



Заместитель директора по УПР:

*[Signature]*

В.В. Минайлов

Заместитель директора по УР:

*[Signature]*

Е.В. Никитова

Заведующий методическим кабинетом:

*[Signature]*

Е.О. Мышко

## Содержание

№ п/п	Наименование разделов	Стр.
1.	Общие положения	5
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена)	8
3.	Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП (ППССЗ)	16
4.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП (ППССЗ)	19
5.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	19
6.	Государственная итоговая аттестация	20

### Приложения

1. Учебный план
2. Календарный учебный график
3. Рабочие программы по предметам общеобразовательного цикла
4. Рабочие программы по дисциплинам общегуманитарного и социально-экономического цикла
5. Рабочие программы по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла
6. Рабочие программы по дисциплинам общепрофессионального цикла
7. Рабочие программы профессионального цикла
8. Рабочая программа воспитания

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» по специальности, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 373, профессионального стандарта «Пекарь» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ «01» декабря 2015 года № 914н.), профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года №597н); Устава ОБПОУ «КГТТС», с учетом требований регионального рынка труда и утверждена директором ОБПОУ «КГТТС».

#### **Разработчики:**

Минайлов Виктор Викторович – заместитель директора по УПР;  
Косинова Жанна Васильевна – заместитель директора по УиИТ ОБПОУ «КГТТС»,  
Никитова Екатерина Валерьевна – заместитель директора по учебной работе;  
Пыжова Татьяна Николаевна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Прокопова Наталья Александровна -преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Кочерова Полина Игоревна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Хомич Марина Николаевна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Баландина Ольга Викторовна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Волобуева Ольга Владимировна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Жидких Мария Сергеевна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Грядобитова Елена Ивановна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Ефремова Наталья Григорьевна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Железнякова Марина Алексеевна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Гребенкина Ульяна Васильевна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Фролова Галина Геннадьевна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Панькова Марина Александровна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Скобельцин Евгений Ленмирович - педагог-организатор ОБЖ ОБПОУ «КГТТС»,  
Шорохова Людмила Викторовна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Сорокина Ирина Сергеевна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Бубликова Оксана Ивановна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Широконосова Ольга Владимировна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Чумаслова Евгения Владимировна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Стихияс Владимир Викторович - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Конева Юлия Александровна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Кошевой Алексей Анатольевич - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Меньшикова Ольга Геннадьевна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Мишина Оксана Серафимовна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Сечкарев Дмитрий Юрьевич – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,  
Якушева Евгения Александровна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС».

## **1. Общие положения**

1.1. Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности среднего профессионального образования и включает: рабочий учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, рабочие программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, согласованные с работодателями, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы график учебного процесса и учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, инструкции по организации исследовательской работы, инструкционные карты к учебным дисциплинам и профессиональным модулям).

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.2. Нормативно - правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология

хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №373 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 августа 2014 года, регистрационный № 33402);

приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 22 января 2014 г. №31, от 15 декабря 2014 №1580; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 №441);

приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) (в ред. Приказов Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 7, от 17 ноября 2017 г. № 1138);

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785) (в ред. Приказов Минобрнауки России от 18 августа 2016 г. № 1061);

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480) (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613);

приказа Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 7 августа 2019 г. № 406;



письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 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;

профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года №914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. На освоение программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования при очной форме обучения на базе основного общего образования предусмотрено – 3 года 10 месяцев (199 нед.):

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	123 нед.
Учебная практика	14 нед.
Производственная практика:	
по профилю специальности	11 нед.
преддипломная	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный.

Квалификация – техник-технолог

1.4. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального (профессиональных модулей); разделов: учебная практика (производственное обучение), производственная практика, физическая культура, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы: выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы), практическое обучение, самостоятельная работа обучающихся.

1.5. Основная профессиональная образовательная программа (ППССЗ) учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей, а ее главная цель – методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.6. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (900 часов обязательной аудиторной нагрузки) направлены на углубление и расширение компетенций, предусмотренных ФГОС СПО в рамках учебных дисциплин и профессиональных модулей с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

На основании анализа соответствия ФГОС СПО и требований работодателей по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий введены учебные дисциплины и отдельные темы (дидактические единицы) в учебные дисциплины и профессиональные модули обязательной части в следующем объеме:

Общий гуманитарный и социально - экономический цикл:

«История» - увеличили на 16 часов

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

«Химия» - увеличили на 62 часа

Профессиональный цикл:

Общепрофессиональные дисциплины:



введены дисциплины «Основы предпринимательства» - 66 часов, «Планирование профессиональной карьеры»- 48 часов, «Специальное рисование и лепка» - 50 часов.

Введены отдельные темы (дидактические единицы):

«Инженерная графика» увеличили на 70 часов, «Техническая механика» увеличили на 60 часов, «Электротехника и электронная техника» увеличили на 50 часов, «микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» увеличили на 40 часов, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» увеличили на 30 часов, «Правовые основы профессиональной деятельности» увеличили на 30 часов, «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» увеличили на 30 часов, «Безопасность жизнедеятельности» увеличили на 20 часов».

Профессиональные модули: введены отдельные темы (дидактические единицы).

«МДК 02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» увеличили на 40 часов, МДК 03.02 «Технология производства мучных кондитерских изделий увеличили на 74 часа.

Введен МДК:

МДК 06.01 «Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий» 214 часов.

Практико-ориентированность для основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) базовой подготовки составила 80%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений: 70-85%. Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки

1.7. Основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся техникума.

1.8. Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) являются:

– администрация, педагогические работники профессиональных образовательных организаций среднего профессионального образования Курской области, ведущие подготовку кадров по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- органы управления образованием, методические службы;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

1.9. Одновременно с основной профессиональной образовательной программой (ППССЗ) реализуется программа среднего общего образования.

В состав образовательной программы включены рабочие программы общеобразовательных учебных предметов, предусмотрена реализация программы воспитания студентов, включающая такие направления, как духовно-нравственное развитие, воспитание обучающихся, их социализацию, формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни. Организована коррекционная работа с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

1.10. Используемые сокращения:

- СПО – среднее профессиональное образование;
- ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- ОК – общая компетенция;
- ПК – профессиональная компетенция;
- ПМ – профессиональный модуль;
- МДК – междисциплинарный курс.

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

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Обучающийся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий готовится к освоению следующих видов деятельности и формированию профессиональных компетенций:

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код ПК</b>	<b>Наименование ПК</b>
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
	ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
	ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
	ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
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.
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.
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.
Организация работы структурного подразделения.	ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 «Пекарь»		



Выпускник, освоивший основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ), обладает следующими общими компетенциями:

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование ОК</b>
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### 2.4. Личностные результаты:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно	ЛР2

взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям,	<b>ЛР11</b>

обладающий основами эстетической культуры	
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	<b>ЛР12</b>
Готовность к профессиональной деятельности, к диалогу с другими людьми на основе взаимопонимания и сотрудничества для достижения цели в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>
Готовность к самообразованию, профессиональной конкуренции как к условию успешной профессиональной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Сформированность гражданского отношения к профессиональной деятельности, стремления личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР15</b>
Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире	<b>ЛР 16</b>

2.5. Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) имеет следующую структуру:

<b>Код УД, ПМ, МДК</b>	<b>Наименование дисциплины, МДК</b>
<b>Общеобразовательный цикл</b>	
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия

	По выбору из обязательных предметных областей
ОУП.09	Информатика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Родной язык
	Дополнительные
ОУП.12	Биология
	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01.	Инженерная графика
ОП.02.	Техническая механика
ОП.03.	Электротехника и электронная техника
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07.	Метрология и стандартизация
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Рисование и лепка
ОП.14	Планирование профессиональной карьеры
ОП.15	Основы финансовой грамотности
	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.01</b>	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья



ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.01.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	Производство кондитерских изделий
МДК.03.01.	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02.	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
<b>ПМ.04</b>	Производство макаронных изделий
МДК.04.01.	Технология производства макаронных изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<b>ПМ.05</b>	Организация работы структурного подразделения
МДК.05.01.	Управление структурным подразделением организации
ПП.05	Производственная практика
<b>ПМ.06</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь"
МДК.06.01в	Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06	Учебная практика
<b>ПДП.00. Производственная практика (преддипломная практика)</b>	
<b>ПА.00 Промежуточная аттестация</b>	
<b>ГИА.00 Государственная итоговая аттестация</b>	

2.6. Распределение формирования компетенций в структуре основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ)

<b>Индекс дисциплин, ПМ</b>	<b>Наименование дисциплин, профессиональных модулей</b>	<b>Коды формируемых компетенций</b>
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		
ОГСЭ.01.	Основы философии	ОК 1 - 9
ОГСЭ.02.	История	ОК 1 - 9
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	ОК 1 - 9

ОГСЭ.04.	Физическая культура	ОК 2, 3, 6
<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		
ЕН.01.	Математика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
ЕН.03.	Химия	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3
<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОП.01.	Инженерная графика	ОК 1 - 9 ПК 2.4, 3.4, 4.3, 5.5
ОП.02.	Техническая механика	ОК 1 - 9 ПК 2.4, 3.4, 4.3
ОП.03.	Электротехника и электронная техника	ОК 1 - 9 ПК 2.4, 3.4, 4.3
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3,
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.5
ОП.07.	Метрология и стандартизация	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4,

		ПК 5.1 - 5.5
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.5
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.5
ОП.10	Охрана труда	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.5
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.5
ОП.12	Основы предпринимательства	ОК.1-9; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
ОП.13	Специальное рисование и лепка	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.5
ОП.14	Планирование профессиональной карьеры	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.5
<b>Профессиональный цикл</b>		
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья	ОК.1 – 9 ПК 1.1 – 1.4
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК.1-9, ПК 2.1-2.4
ПМ.03 Производство кондитерских изделий	МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК.1-9, ПК 3.1-3.4
ПМ.04 Производство макаронных изделий	МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий	ОК.1-9, ПК 4.1-4.3

ПМ.05 Организации работы структурного подразделения	МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации	ОК.1-9, ПК 5.1-5.5
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь"	

### **3. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП (ППКРС)**

3.1. Реализация основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по направлению общеобразовательной, общепрофессиональной, профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых учебных дисциплин (профессиональных модулей), постоянно расширяющие педагогическую компетентность путем включения в научную и исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, а также мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме обязательной стажировки не реже 1 раза в три года в профильных организациях г. Курска и Курской области.

3.2. Для успешной реализации основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности техникум располагает достаточной учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям современной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторных работ, практических занятий, учебной практики, производственной практики, консультаций и др.), предусмотренных учебным планом.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся: имеет свободный доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ; во время самостоятельной подготовки – свободный доступ к сети Интернет; обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального



учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий), а так же имеет доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В техникуме обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с образовательными организациями области, региона и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Обеспечивается доступ каждого обучающегося к информационным ресурсам, к базам данных и библиотечным фондам в читальном зале, в том числе к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ). Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение, отвечающее лицензионным требованиям.

Лабораторные работы и практические занятия обучающихся проводятся в специально оборудованных учебном кулинарном и кондитерском цехах, лабораториях.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экономических основ природопользования;
- инженерной графики;
- 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, санитарии и гигиены.

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

- стрелковый тир в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

3.3. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам, модулям всех циклов, изданными за последние 5 лет. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося. Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические, справочно-научные, нормативно-технологические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Гастроном» и др.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающиеся обеспечена доступом к сети Интернет.

3.4. Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды принадлежит официальному сайту техникума, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях его деятельности, учебно-методическом

обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

#### **4. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП (ППССЗ) представлено:**

положение об организации и проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

положение о государственной итоговой аттестации выпускников ОБПОУ «КГТТС»;

положением об экзамене (квалификационном);

положением о государственной итоговой аттестации выпускников СПО (выпускная квалификационная работа);

положением о порядке проведения промежуточной аттестации по учебной практике (производственному обучению) и производственной практике.

#### **5. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ в техникуме разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Созданные фонды оценочных средств, позволяют оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции каждым конкретным обучающимся.

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

## **6. Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших ОПОП (ППССЗ)**

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются Положением об итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России, Положением о государственной итоговой аттестации выпускников СПО (выпускная квалификационная работа) техникума.

Целью государственной итоговой аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС СПО по профессии в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательной организации по конкретной профессии;
- степень сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) профессиональных олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики (по профилю специальности).

Форма проведения государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Темы выпускной квалификационной работы имеет практико-ориентированный характер. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже



разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Перечень тем выпускной квалификационной работы:

- разрабатывается преподавателями специальных дисциплин совместно с мастерами производственного обучения предметной (цикловой) комиссии в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий общественного питания города и области;
- рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации».

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной аттестационной комиссией. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Техникум периодически получает заявки от предприятий реального сектора экономики Курской области различных форм собственности на прохождение всех видов практик: учебной практики (производственного обучения), производственной практики (по профилю специальности), где обучающиеся совершенствуют практические навыки, знакомятся с реальным производством, изучают основные технологические процессы, организацию труда и производства на предприятиях, с возможностью последующего трудоустройства по окончании обучения.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных 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;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.