

Рассмотрена и рекомендована

к утверждению Составлена в соответствии с

методической комиссией ФГОС СПО по специальности

профессий и специальностей 19.02.03 Технология хлеба,

сферы обслуживания, кондитерских и макаронных изделий,

утвержденного приказом

Председатель МК Министерства образования и

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Леонтьева Л.В. науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

Разработчики:

Кокорина С.Н. - методист ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

Лесная Е.А. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

Орехова Н.В. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

Тюкина И.В. – мастер производственного обучения ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

Султанова Э.Х. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

Эксперты:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ должность, место работы подпись Ф.И.О.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ должность, место работы подпись Ф.И.О.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ должность, место работы подпись Ф.И.О.

**Аннотация программы**

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373, с учетом требований стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело».

ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработана с целью:

* обеспечения востребованности и конкурентоспособности выпускников ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ;
* подготовки обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий к участию в соревнованиях WorldSkills Russiа (далее – WSR) по компетенции «Кондитерское дело»;
* подготовки выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий к работе на предприятиях индустрии питания и гостеприимства в различных субъектах Российской Федерации.

Правообладатель программы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» (606000, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Чкалова, д. 19, тел./факс 8(813)22-18-45).

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий на базе основного общего образования по очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения | 6 |
| 1.1**.** Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 6 |
| 1.2.Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 6 |
| 1.3.Общая характеристика ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 7 |
| 1.4. Требования к абитуриенту | 8 |
| 1.5.Квалификационная характеристика выпускника | 9 |
| 2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 10 |
| 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника | 10 |
| 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника | 10 |
| 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника | 10 |
| 3**.** Компетенции выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, формируемые в результате освоения ППССЗ | 11 |
| 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 14 |
| 4.1. Календарный учебный график | 14 |
| 4.2. Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 14 |
| 4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей | 17 |
| 4.4. Программа учебной и производственной практик | 18 |
| 4.5 Рабочая программа воспитания | 19 |
| 4.6 Календарный план воспитательной работы | 19 |
| 5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 20 |
| 5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса | 21 |
| 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса | 21 |
| 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса | 22 |
| 6. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций выпускников | 23 |
| 7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 24 |
| 7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация | 24 |
| 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 26 |
| 8. Возможности продолжения образования выпускников | 26 |
| Приложения. |  |
| Приложение 1. Календарный учебный график реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |  |
| Приложение 2. Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |  |
| Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |  |
| Приложение 4. Рабочая программа воспитания обучающихся ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |  |
| Приложение 5. Календарный план воспитательной работы ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |  |
| Приложение 6. Проект программы государственной итоговой аттестации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |  |
| Приложение 7. Фонды оценочных средств ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |  |

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1. Общие положения**

**1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена** **по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий реализуется ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» (далее – ГБПОУ ДТБТ) на базе основного общего образования по очной форме обучения.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ ДТБТ на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, на основе требований федерального государственного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности и требований регионального рынка труда.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практик, календарный учебный график, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

В ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ежегодно вносятся обновления с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

**1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ;
2. 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 № 373 от 22 апреля 2014г. (в редакции приказа Минпросвещения РФ от 13.07.2021г. №450);
3. Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 1, 10.04.2014г.);
4. Нормативно-правовые документы Минобрнауки России:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413, в редакции приказа Минобрнауки РФ от 29.06.2017г. №613;

- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки РФ №885 от 05.08.2020г. № 390 «О практической подготовке»;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. N 968;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968";

- Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;

1. Устав ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»;
2. Стандарт WSR по компетенции «Кондитерское дело»;
3. Профессиональный стандарт по профессии "Кондитер", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н.

**1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

ППССЗ имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник ГБПОУ ДТБТ в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий будет профессионально готов к профессиональной деятельности на таких должностях, как: кондитер на предприятиях и организациях общественного питания, технолог производства и др.

ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ориентирована на реализацию следующих принципов:

* приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
* ориентацию на развитие местного и регионального профессионального сообщества;
* формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
* формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

**1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО  по специальности  19.02.03 Технология  хлеба, кондитерских и макаронных изделий  базовой подготовки  по очной форме обучения |
| основное общее образование | Техник-технолог | 3 года 10 месяцев |

**1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебные циклы** | **Число недель** |
| Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | 123 |
| Учебная практика | 10 |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 15 |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 |
| Промежуточная аттестации | 7 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 |
| Каникулярное время | 34 |
| Итого: | 199 |

**1.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент при поступлении должен иметь документ государственного образца:

* аттестат об основном общем образовании.

**1.5.Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий готов к выполнению работ по организации и ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на предприятиях и в организациях общественного питания.

Квалификация: техник – технолог.

Выпускник специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий должен быть готов к участию в чемпионатах WSR по компетенции «Кондитерское дело» на региональном и национальном уровнях.

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

**2.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

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

Прикладные сферы профессиональной деятельности - работа на предприятиях общественного питания различных форм собственности, различных концепций и национальных кухонь, работа на выездном обслуживании (кейтеринг).

**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. Виды деятельности выпускников**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

- производство хлеба и хлебобулочных изделий.

- производство кондитерских изделий.

- производство макаронных изделий.

- организация работы структурного подразделения.

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь, 12901 Кондитер).

**3. Компетенции выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, формируемые в результате освоения ППССЗ**

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

**1**. **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

**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.

**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.

**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.

**5. Организация работы структурного подразделения**.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** (16472 Пекарь, 12901 Кондитер).

ПК.7.1. Проводить подготовку к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

ПК.7.2. Проводить изготовление, презентацию и продажу хлебобулочных изделий.

ПК.7.3. Проводить подготовку к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК.7.4. Проводить изготовление, оформление и презентацию кондитерской и шоколадной продукции.

**4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения по ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинар-ным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежу-точная аттестация | Государст-венная итоговая аттестация | Кани-кулы | Всего по курсам |
| по профилю специальности | преддипломная |
| 1 | 39 |  |  |  | 2 |  | 11 | 52 |
| 2 | 34 | 4 | 2 |  | 1 |  | 11 | 52 |
| 3 | 31 | 4 | 6 |  | 1 |  | 10 | 52 |
| 4 | 19 | 2 | 7 | 4 | 3 | 6 | 2 | 43 |
| всего | 123 | 10 | 15 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

Календарный учебный график по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий приведен в Приложении 1.

**4.2. Учебный план специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий как:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* виды учебных занятий;
* распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
* распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Количество часов внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся составляют в целом по образовательной программе 50% от количества часов аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, индивидуальных проектов, подготовки рефератов, докладов, презентаций, самостоятельного изучения отдельных тем и т.п.

Консультации в объёме из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося проводятся в форме групповых и индивидуальных занятий.

ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов.

**Учебные циклы**:

* общеобразовательный (ОД),
* общий гуманитарный и социально-экономический (ОГСЭ),
* математический и общий естественнонаучный (ЕН),
* профессиональный (П)

**Разделы:**

* учебная практика;
* производственная практика (по профилю специальности);
* производственная практика (преддипломная);
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

**4.2.1. Обязательная часть ППССЗ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулейв 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 общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных учебных дисциплин: ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык, ОГСЭ.04 Физическая культура.

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях системы дополнительного образования ГБПОУ ДТБТ).

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины ОП.11 Безопасность жизнедеятельности. Объём часов на дисциплину ОП.11 Безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (согласно пункта 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ и Приказа Минобразования и науки РФ №134 от 24 февраля 2010г.). Часть учебного времени дисциплины ОП.11 Безопасность жизнедеятельности, отведённого на изучение основ военной службы (48ч), используется на освоение основ медицинских знаний для девушек.

Выполнение курсовой работы является видом учебной деятельности по дисциплине профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Предусмотрено выполнение обучающимися двух курсовых работ: по дисциплине ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, по МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий.

**4.2.2. Вариативная часть ППССЗ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускникав соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, а также с учетом профессиональных стандартов по профессиям «Пекарь», «Кондитер» и требований стандартов WSR.

Часы вариативной части ППССЗ в количестве 900 распределены следующим образом:

на изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла – 34 часа, в том числе на введение дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи - 34 часа;

на изучение профессионального учебного цикла – 866 часов, в том числе: на изучение общепрофессиональных дисциплин - 390 часов, в том числе:

ОП.01 Инженерная графика (44ч), ОП.02 Техническая механика (20ч), ОП.03 Электротехника и электронная техника (46ч), ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (46ч), ОП.05 Автоматизация технологических процессов (46ч), ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности (96ч), ОП.07 Метрология и стандартизация (12ч), ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности (30ч), ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (50ч);

на изучение профессиональных модулей - 476 часов, в том числе:

МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий (100ч), МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий (100ч), МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий (100ч), ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (176ч).

Часы вариативной части ППССЗ в количестве распределены для формирования дополнительных знаний и умений с учетом потребности работодателей, требований профессиональных стандартов по профессии «Кондитер», профессии «Пекарь» и требований стандарта WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело», что позволяет обеспечить повышение конкурентоспособности выпускников на рынке труда и степени их соответствия требованиям работодателей.

**4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс дисциплин, профессионального модуля, практики по ФГОС | **Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов** |
| **ОД.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** |
|  | **Общие учебные дисциплины** |
| ОУП.01 | Русский язык |
| ОУП.02 | Литература |
| ОУП.03 | Иностранный язык |
| ОУП.04 | Математика |
| ОУПп.05 | Астрономия |
| ОУП.06 | История |
| ОУП.07 | Физическая культура |
| ОУП.08 | ОБЖ |
|  | **Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей** |
| ОУП.09 | Родная литература (русская) |
| ОУПп.10 | Химия |
| ОУПп.11 | Биология |
| ОУП.12 | Информатика |
|  | **Элективные курсы** |
| ЭК.13 | Экология в пищевом производстве |
| ЭК.14 | Актуальные вопросы обществознания |
| ЭК.15 | Основы геометрических построений |
| ЭК.16 | Основы профессиональной и финансовой грамотности |
| ИП.01 | Индивидуальный проект |
| **ОГСЭ.00** | **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 (вариатив) |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** |
| ЕН.01. | Математика |
| ЕН.02. | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03. | Химия |
| **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 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке** |
| МДК.01.01. | Технология хранения и подготовки сырья |
| **ПМ.02** | **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** |
| МДК.02.01. | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| **ПМ.03** | **Производство кондитерских изделий** |
| МДК.03.01. | Технология производства сахаристых кондитерских изделий |
| **ПМ.04** | **Производство макаронных изделий** |
| МДК.04.01. | Технология производства макаронных изделий |
| **ПМ.05** | **Организация работы структурного подразделения** |
| МДК.05.01. | Управление структурным подразделением организации |
| **ПМ.06** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,**  **должностям служащих** |
| МДК.06.01 | Выполнение работ по профессии Пекарь |
| МДК.06.02 | Выполнение работ по профессии Кондитер |

Учебный план по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий приведен в Приложении 2.

**4.4. Программы учебной и производственной практик**

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная и производственная практики реализуются концентрированно в несколько периодов.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки правоохранительной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика проводится на базе техникума. При организации учебной практики на базе техникума используется материально-техническая база учебно-кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха, структурного подразделения ГБПОУ ДТБТ – специализированного центра профессиональных компетенций по компетенции «Поварское дело».

**Целями учебной практики являются**:

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
* развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
* усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
* приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

**Задачи учебной практики**:

* закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
* выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов, отзывов руководителей практики (отзывов с мест прохождения практики) в форме аттестационного листа.

Производственная практика (практика по профилю специальности и преддипломная практика) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях общественного питания различных форм собственности).

**Цель производственной практики**: получение практического опыта при освоении профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Задачами преддипломной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе (дипломной работе); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме выпускной квалификационной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики в форме аттестационного листа.

Базами учебной, производственной и преддипломной практики являются предприятия и организации общественного питания городского округа город Дзержинск.

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями и организациями: ОАО «Дзержинскхлеб», ИП Полякова (сеть школьных столовых), ООО «Валекс» (ресторан «Дружба»), ООО «Макдонаналдс», ООО «Школьное питание», ООО «Лина» ИП Куракова О.А. (загородный клуб «Чайка»), ООО «Экспрессо» (детское кафе «Золотой ключик»), ООО «Тортуга», ООО ТД «Дзержинскхлеб» (кафе «Дуэт»), ООО «Троица» (кафе «Сельский клуб»), ООО «Степ» (кафе «Блин бар»), ООО «Каравелла», АО «Тандер» (ГМ «Магнит»), ООО «Правильная кухня», ООО «Парус», ООО «Лотос» (кафе «Де-Багота»).

**4.5. Рабочая программа воспитания**

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы.

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций специалистов среднего звена.

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 обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (Приложение 4).

**4.6. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 5.

**5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

**5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100 %.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Специфические требования, дополняющие условия реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

* педагогические кадры должны знать требования профессиональных стандартов по профессиям «Пекарь», «Кондитер»;
* педагогические кадры должны знать требования стандарта WSR по компетенции «Кондитерское дело»;
* педагогические кадры должны иметь представление о потребностях регионального рынка труда в сфере общественного питания и потребительских услуг;
* педагогические кадры должны знать особенности национальной кухни.

**5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет (в соответствии с утверждённым графиком) в читальном зале библиотеки техникума и в кабинетах информационных технологий.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет и электронной библиотеки издательства «IPR-books».

**5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

**5.3.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в соответствии с ФГОС СПО:**

**Кабинеты:**

* 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

**5.3.2. Перечень дополнительных помещений, используемых при реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:**

**-** специализированный центр профессиональных компетенций по компетенции «Поварское дело».

**6. Характеристика среды ГБПОУ ДТБТ, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций выпускников**

В ГБПОУ ДТБТ сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе объединений дополнительного образования, спортивных и творческих клубов.

Обучающимся ГБПОУ ДТБТ обеспечиваются меры социальной поддержки в соответствии с локальным нормативным актом техникума.

ГБПОУ ДТБТ взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с Отделом молодёжной политики Администрации г. Дзержинска, МБУ «Центр молодёжных инициатив», МБУ «ФОК «Ока», МБУ ДОД «Дворец детского творчества», спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и договоров о сотрудничестве.

В воспитательных мероприятиях ГБПОУ ДТБТ принимают систематическое участие родители или законные представители обучающихся, представители местных органов управления, работодатели.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.

В системе дополнительного образования техникума работает студия современного дизайна оформления блюд.

**7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка уровня овладения компетенциями.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

**7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль успеваемости осуществляется в соответствии с локальным нормативным актом техникума и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».   
В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно),   
2 (неудовлетворительно).

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

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, экзаменов (квалификационных) и дифференцированных зачетов (в т.ч. комплексных дифференцированных зачетов).

Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (в т.ч. комплексного дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета (в т.ч. комплексного дифференцированного зачета).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – не превышает 10 (без учета дифференцированных зачётов по физической культуре).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) в ГБПОУ ДТБТ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ ДТБТ самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ ДТБТ после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, дифференцированных зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

ГБПОУ ДТБТ создает условия для максимального приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной учебной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и работодатели организаций, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

**7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и выполнивший в полном объёме учебный план или индивидуальный учебный план по данной ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (в форме дипломной работы), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены ГБПОУ ДТБТ Программой государственной итоговой аттестации выпускников по ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**8. Возможности продолжения образования выпускника**

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

* к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.