

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

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

**19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**


Квалификация выпускника: техник-технолог

нормативный срок освоения: 3 г. 10 мес.

Форма обучения: очная

Согласовано:

Утверждена

  
Белица О.А.  
« 28 » мая 20 21 г.

Директор государственного  
бюджетного профессионального  
образовательного  
учреждения Краснодарского края  
«Армавирский  
механико-технологический техникум »

  
Пелих А.Л.  
« 28 » мая 20 21 г.

  
Кривошапко В.В.  
« 28 » мая 20 21 г.

  
Итеркина И.В.  
« 28 » мая 20 21 г.

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГБПОУ КК АМТТ от  
28.05.2021 года Протокол № 9

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе ФГОС СПО по специальности **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**, приказ № 373 от 22 апреля 2014 года (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402) укрупненная группа 19.00.00 - Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Шейкова И.И., заместитель по УР;  
Конюшенко А.В., заместитель по УПР;  
Лапшина С.Ю., заместитель по УВР;  
Лебеденко Н.И., старший методист;  
Боровик С.Д. председатель цикловой комиссии технологических дисциплин и МДК;

## СОДЕРАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	6
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	7
4.3. Личностные результаты	8
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
5.1. Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена	10
5.2. Календарный учебный график (Приложение б)	13
5.3. Рабочая программа воспитания	13
5.4. Календарный план воспитательной работы	13
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	14
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	15
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	15
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	15
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	16
РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	16
РАЗДЕЛ 8 ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ООП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ	17
ПРИЛОЖЕНИЯ	
<b>Приложение 1</b> Рабочие программы учебных предметов общеобразовательного цикла	
<b>Приложение 2</b> Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	
<b>Приложение 3</b> Примерная рабочая программа воспитания	
<b>Приложение 4</b> Фонды оценочных средств	
<b>Приложение 5</b> Учебный план	
<b>Приложение 6</b> Календарный учебный график	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО ППССЗ составляют:

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

- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

- Письмо Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №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»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Разъяснения ФИРО по реализации ФГОС С(П)ОО (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС НПО или СПО (протокол №1 от 03.09.2011);

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 30306 от 01.11.2013) (с изменениями согласно приказу Минобрнауки России от 31.01.2014г. № 74 и от 17.11.2017 г. № 1138);

- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р « Об утверждении плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.

ПООП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 914н от 01.12.2015г.

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

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;



МДК – междисциплинарный курс;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 ОК– общие компетенции;  
 ПК – профессиональные компетенции;  
 Цикл О – общеобразовательный цикл;  
 Цикл ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;  
 Цикл ЕН - общий математический и естественнонаучный цикл;  
 Цикл ОП – общепрофессиональный цикл;  
 Цикл П - профессиональный цикл;  
 ЛР – личностные результаты.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

### **Требования к поступающим**

Требования к уровню образования: основное общее образование. Поступающие должны предоставить паспорт и аттестат об основном общем образовании (документ государственного образца).

Должность служащего по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

<b>Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)</b>	<b>Наименование профессий рабочих, должностей служащих</b>
1	2
16472	Пекарь

### **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

полуфабрикаты;

готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

первичные трудовые коллективы.

### **РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **4.1. Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</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 коллективе и в 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
--	--------------

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.</b>
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ВПД 2	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ВПД 3	<b>Производство кондитерских изделий.</b>
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 4.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ВПД 4	<b>Производство макаронных изделий.</b>
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.
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>
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.
<b>ВПД 6</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»</b>
ПК 6.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок
ПК 6.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 6.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 6.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК6.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)

#### 4.3. Личностные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий	ЛР 2

приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно 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	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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	ЛР 8
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
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	ЛР 12



**РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**5.1. Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов**

**среднего звена**

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	в т.ч. в форме практ. подготовки	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
					Всего	В том числе		
						лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>39</b>	<b>2106</b>	<b>724</b>	<b>1404</b>	<b>724</b>		
ОУДб.00	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>		<b>948</b>	<b>322</b>	<b>632</b>	<b>322</b>		
ОУДб.01	Русский язык		60	20	40	20		1
ОУДб.02	Литература		177	14	118	14		1
ОУДб.03	Родная литература (русская)		60	8	40	8		1
ОУДб.04	Иностранный язык (английский)		177	118	118	118		1
ОУДб.05	Информатика		60	24	40	24		1
ОУДб.06	История		117	16	78	16		1
ОУДб.07	Астрономия		60	8	40	8		1
ОУДб.08	Физическая культура		177	102	118	102		1
ОУДб.09	Основы безопасности жизнедеятельности		60	12	40	12		1
ОУДп.00	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>		<b>705</b>	<b>206</b>	<b>470</b>	<b>206</b>		1
ОУДп.10	Математика		351	60	234	60		1
ОУДп.11	Химия		177	28	118	28		1
ОУДп.12	Биология		177	20	118	20		1
<b>ЭК 0</b>	<b>Элективные курсы</b>		<b>453</b>	<b>196</b>	<b>302</b>	<b>196</b>		
ЭК 1	Практическая химия/ Экспериментальные задачи по химии		165	78	110	78		1
ЭК 2	Прикладные задачи по математике		168	78	112	78		1

ЭК 3	Эффективное поведение на рынке труда		120	40	80	40		1
	Индивидуальный проект*							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>648</b>	<b>340</b>	<b>432</b>	<b>340</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		54	2	48	2		3
ОГСЭ.02	История		54	4	48	4		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		204	168	168	168		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		336	166	168	166		2-4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>112</b>		<b>2-4</b>
ЕН.01	Математика		54	16	36	16		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	4	36	4		4
ЕН.03	Химия		228	92	152	92		2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>3552</b>	<b>1096</b>	<b>2368</b>	<b>1096</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>957</b>	<b>262</b>	<b>638</b>	<b>262</b>	<b>0</b>	<b>2-4</b>
ОП.01	Инженерная графика		117	76	78	76		2
ОП.02	Техническая механика		60	8	40	8		2
ОП.03	Электротехника и электронная техника		57	8	38	8		3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		75	12	50	12		2
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		72	8	48	8		3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		66	24	44	24		4
ОП.07	Метрология и стандартизация		75	16	50	16		4
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		72	10	48	10		3
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		99	18	66	18		3
ОП.10	Охрана труда		54	4	36	4		4
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		102	48	68	48		2
ОП.12	Основы финансовой грамотности		54	18	36	18		2

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2595</b>	<b>1776</b>	<b>1730</b>	<b>834</b>	<b>30</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>		<b>453</b>	<b>258</b>	<b>302</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		453	150	302	150		2
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		108	108	108			2
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>846</b>	<b>506</b>	<b>564</b>	<b>270</b>	<b>20</b>	<b>3</b>
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		846	290	564	270	20	3
УП.02	Учебная практика		144	144	144			3
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	72			3
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>		<b>744</b>	<b>384</b>	<b>496</b>	<b>230</b>	<b>10</b>	<b>3-4</b>
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		543	170	362	160	10	3-4
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		201	70	134	70		4
УП.03	Учебная практика		72	72	72			4
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	72			4
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>		<b>135</b>	<b>148</b>	<b>90</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий		135	40	90	40		3
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		108	108	108			3
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>294</b>	<b>180</b>	<b>196</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации		294	108	196	108		4
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72	72			4
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"</b>		<b>177</b>	<b>300</b>	<b>118</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

МДК.06.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		177	48	118	48		2
УП.06	Учебная практика		108	108	108			2
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		144	144	144			2
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>25</b>	<b>1350</b>		<b>900</b>	<b>374</b>		
	<b>Всего по учебным циклам</b>	<b>123</b>	<b>6642</b>		<b>4428</b>	<b>2091</b>	<b>30</b>	
УП.00.	Учебная практика	9	324		324			2-4
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	16	576		576			2-4
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4	144	144	144			4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7						1-4
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6						4
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4						4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2						4
ВК.00	Время каникулярное	34						1-4
<b>Всего</b>		<b>199</b>						

\* Часы по индивидуальному проекту входят в общее количество часов по учебной дисциплине общеобразовательного учебного цикла, выбранной обучающимися

## 5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен в приложении 6.

## 5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. 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 квалифицированных рабочих, служащих/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.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

#### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.



## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	русского языка и литературы
2	иностранного языка;
3	истории;
4	основ безопасности жизнедеятельности;
5	химии;
6	биологии;
7	математики;
8	информатики;
9	астрономии;
10	социально-экономических дисциплин;
11	информационных технологий в профессиональной деятельности;
12	экологических основ природопользования;
13	инженерной графики;
14	технической механики;
15	технологии изготовления хлебобулочных изделий;
16	технологического оборудования хлебопекарного производства;
17	технологии производства макарон;
18	технологического оборудования макаронного производства;
19	технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
20	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
21	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	<b>Лаборатории:</b>
22	химии;
23	микробиологии, санитарии и гигиены.
24	электротехники и электронной техники;
25	автоматизации технологических процессов;
26	метрологии и стандартизации.
27	Учебная пекарня.
	<b>Спортивный комплекс:</b>
28	спортивный зал;
29	Открытая спортивная площадка;
30	стрелковый тир.
	<b>Залы:</b>
31	библиотека,
32	читальный зал с выходом в сеть Интернет;
33	актовый зал.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

## **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

Условия организации воспитания определяются техникумом.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы 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.

## **6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## **6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Требования к выпускным квалификационным работам**

Выпускные квалификационные работы выполняются согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.

### **Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.

## РАЗДЕЛ 8 ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Распределение вариативной части выполнено на основании анкетирования работодателей и выпускников техникума, предложений председателей государственных экзаменационных комиссий по выпуску студентов по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», рассмотрено и одобрено на заседании круглого стола с приглашением работодателей – социальных партнеров (Протокол от 28.05.21 г. №1).

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

К базовой части цикла П.00 добавлено 126 часов обязательной учебной нагрузки для более углубленного изучения дисциплин, предусмотренных ФГОС СПО, а также на новую дисциплину ОП.12 «Основы финансовой деятельности». Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 810 часов. В ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь» введен новый МДК.06.01 «Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий» - 118 часов. Оставшиеся 692 часа использованы для наиболее глубокого изучения предложенных в ФГОС СПО тем, а также введения новых дидактических единиц.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ по спец. 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ. на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
П.00	Профессиональный учебный цикл	3552 в т. ч. вариативная часть 1350	2368 в т. ч. вариативная часть 900	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	903 в т. ч. вариативная часть 135	602 в т. ч. вариативная часть 90	
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Инженерная графика»:</b> <b>уметь:</b> <i>выполнять необходимые разрезы, сечения деталей и сборочных единиц;</i> <i>-читать чертежи технологических схем,</i>	99+18= 117	66+12=78	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г.

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- просчитывать размеры;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы проекционного черчения;</li> <li>- условности упрощения, принятые ЕСКД при выполнении чертежей деталей и сборочных единиц;</li> </ul>			№1
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы санитарии и гигиены;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к персоналу, процессам производства, реализации, транспортировки готовой продукции;</li> <li>- методику приготовления питательных сред и культивирование микроорганизмов;</li> <li>- микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов;</li> <li>- важнейшие биохимические процессы микроорганизмов, используемые в пищевых производствах;</li> <li>- обмен веществ у микроорганизмов;</li> <li>- способы культивирования и закономерности роста микроорганизмов;</li> </ul>	51+24= 75	34+16= 50	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ОП.09	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать спрос и предложение, определять рыночное равновесие;</li> <li>-составлять калькуляции на отдельные виды продукции;</li> <li>-рассчитывать розничные цены на продукцию.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понятие, сущность, виды предпринимательства;</li> <li>- основные технико-экономические показатели деятельности предприятия ;</li> <li>- управление персоналом, методы принятия решений;</li> <li>- управление качеством, качество и работа менеджера.</li> </ul>	60+39= 99	40+26= 66	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ОП 12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>"Основы финансовой грамотности"</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Начислять проценты по вкладу по формуле простых и сложных процентов.</li> <li>-Сравнивать условия кредитования, предлагаемых различными финансовыми организациями.</li> <li>-Составлять график платежей по кредиту.</li> <li>-Определять доходность инвестиций с учетом инфляции.</li> <li>- Рассчитывать размер личных налогов.</li> </ul>	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывать размера налогового вычета.</li> <li>- Разрабатывать алгоритм действий при наступлении страховых случаев.</li> <li>- Собирать необходимую информацию для выявления востребованной бизнес-идеи.</li> <li>- Выполнять финансовые расчеты: издержек, дохода, прибыли.</li> <li>- Определять признаки финансовой пирамиды.</li> <li>- Характеризовать основные виды мошенничеств в сети Интернет.</li> <li>- Осуществлять условный расчет своей будущей пенсии.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы финансового благополучия;</li> <li>- механизм взаимодействия коммерческих банков и Центрального банка;</li> <li>- виды кредита и условия его предоставления;</li> <li>- финансовые риски, их виды;</li> <li>- основные функции и виды налогов;</li> <li>- страховой рынок, его элементы;</li> <li>- условия достижения успеха в бизнесе;</li> <li>- причины успешности финансовой пирамиды и механизмы ее функционирования;</li> <li>- основы функционирования пенсионной системы в России.</li> </ul>			
<b>ПМ.0 0</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1434+1215= 2649</b>	<b>956+810 =1766</b>	
ПМ.0 1	В результате изучения вариативной части модуля <b>«Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»</b> цикла обучающийся должен:	231+222=45 3	154+148 =302	
МДК 01.01.	<p><b>уметь:</b> рассчитывать и подбирать необходимо количество оборудования для хранения сырья и его подготовки</p> <p><b>знать:</b> современные виды сырья, применяемые в хлебопекарной промышленности, - новейшие методы и способы хранения и подготовки сырья в хлебопекарной промышленности</p>	231+222=45 3	154+148 =302	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ПМ.0 2	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Производство хлеба и хлебобулочных изделий»</b> обучающийся должен:	510+336=84 6	340+224 =564	
МДК 02.01	<p><b>Уметь:</b> -рассчитывать производственные рецептуры на новые виды хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов сырья; -применять новые технологии в хлебопекарном производстве; - эксплуатировать новые виды оборудования хлебопекарного производства;</p> <p><b>знать:</b></p>	510+336=84 6	340+224 =564	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1

	-новые виды сырья, применяемые в хлебопекарном производстве; - новейшие способы приготовления теста; -современные виды технологического оборудования.			
ПМ.0 3	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Производство кондитерских изделий»</b> обучающийся должен:	438+306=74 4	292+204 =496	
МДК 03.01.	<b>уметь:</b> -разрабатывать рецептуры на новые виды изделия; -оформлять документацию на новый вид продукции. <b>знать:</b> -виды сырья для разработки новых видов продукции; - этапы разработки новых изделий.	312+231=54 3	208+154 =362	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
МДК 03.02	<b>уметь:</b> -разрабатывать рецептуры на новые виды изделия; -оформлять документацию на новый вид продукции. <b>знать:</b> -виды сырья для разработки новых видов продукции; - этапы разработки новых изделий.	126+75= 201	84+50= 134	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ПМ.0 4	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Производство макаронных изделий»</b> обучающийся должен:	105+30= 135	70+20=9 0	
МДК 04.01.	<b>уметь:</b> -пользоваться справочной, нормативно-технической документацией для разработки технологического процесса и подбора оборудования. <b>знать:</b> -показатели качества готовых макаронных изделий; -классификацию, назначение, устройство и принцип работы технологического оборудования макаронного производства.	105+30= 135	70+20=9 0	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ПМ.0 5	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Организация работ структурного подразделения»</b> обучающийся должен:	150+144= 294	100+96= 196	
МДК 05.01.	<b>уметь:</b> - определять структуру производственного процесса с целью ее оптимизации; -определять потребность в таре, материалах, запасных частях, площадях складских помещений, транспортных средствах; -осуществлять нормирование рабочего времени исполнителей; -составлять калькуляции себестоимости продукции; -составлять планы работы структурных	150+144= 294	100+96= 196	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1

	<p>подразделений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-конструировать рабочие места.</li> <li>-формировать пакет документов необходимых для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;</li> <li>-охарактеризовать продукцию (услугу) и анализировать ситуацию на рынке;</li> <li>-составлять производственную программы предприятия, подбирать и оценивать персонал;</li> <li>-формировать ценовую и сбытовую политики;</li> <li>-формировать политику продвижения товаров и услуг;</li> <li>-рассчитывать основные экономические показатели проекта.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общую и производственную структуру предприятия;</li> <li>-организацию и структуру производственного процесса;</li> <li>-материальную базу предприятия;</li> <li>-методологические основы планирования;</li> <li>-основы методологии управления коллективом исполнителей;</li> <li>-сущность, цели и виды предпринимательства;</li> <li>- правовые основы организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации</li> <li>-организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.</li> <li>-нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства.</li> <li>-сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;</li> <li>-виды и формы кредитования малого предпринимательства;</li> <li>-системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.</li> </ul>			
ПМ.0 6.	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»</b> обучающийся должен</p>	177	118	
МДК. 06.01	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий;</li> <li>- осуществлять смазку форм и листов:</li> <li>-взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы</li> <li>- вручную надрезать тестовые заготовки:</li> <li>- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,</li> <li>-закатывать вагонетки в расстойные шкафы,</li> <li>-наблюдать за режимом расстойки и выпечки;</li> <li>-следить за режимом ошпарки бараночных изделий:</li> <li>-наблюдать за режимом сушки сухарных изделий.</li> </ul>	177	118	<p>Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1</p>

<p>- отбраковывать дефектные изделия;  -укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;  -отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;  -безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь  - рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;  - рассчитывать выход готовой продукции  - рассчитывать производительность печи</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;  -способы раскладки тестовых заготовок на под печи , листы;  -методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;  -основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;  -параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:  -продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности  -способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;  -способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер  - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;  -классификацию и назначение печей, их характеристику, устройство и принцип действия. Правила их эксплуатации и обслуживания;  -оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.  -требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.</p>			
--	--	--	--