

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2022 г.

Утверждаю
директор государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
Новосибирской области
«Новосибирский колледж
пищевой промышленности и
переработки»
приказ от 31.08.2022 г № 250
М.К. Романченко



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
укрупненная группа специальностей

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Базовая подготовка

Форма обучения: очная

Квалификация – техник-технолог

Новосибирск, 2022

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП СПО ПШССЗ) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 года. Зарегистрирован в Минюсте России 1 августа 2014 г. N 33402)

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 30.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической группы

ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ"

 Шлык А.А.

30.08.2022 г.



М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	6
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3. Личностные результаты	9
Раздел 5. Структура образовательной программы	10
5.1. рабочий учебный план	10
5.2. календарный учебный график	10
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	10
6.1. Требования к материально-техническим условиям	10
6.2. Требования к кадровым условиям	11

ПРИЛОЖЕНИЯ:

I. Программы профессиональных модулей.

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	модуля
Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	модуля
Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий	модуля
Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий	модуля
Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	модуля
Приложение 1.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих. Пекарь	модуля
Приложение 1.7. Рабочая программа учебной практики	

Приложение 1.8. Рабочая программа производственной практики

II. Программы учебных дисциплин.

Приложение ОУП.01	2.1.1.	Русский язык	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.02	2.1.2.	Литература	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.03	2.1.3.	Иностранный язык	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.04	2.1.4.	Математика	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.05	2.1. 5.	История	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.06	2.1.6.	Физическая культура	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.07	2.1.7.	Основы безопасности жизнедеятельности	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.08	2.1.8.	Астрономия	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.09	2.1.9.	Химия	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.10	2.1.10.	Биология	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОУП.11	2.1.11.	Родная литература	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение УП.01	2.1.12	Информатика	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОГСЭ.01	2.2.1.	Основы философии	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОГСЭ.02	2.2.2.	История	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОГСЭ.03	2.2.3.	Иностранный язык	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОГСЭ.04	2.2.4.	Физическая культура	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ЕН.01	2.3.1.	Математика	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ЕН.02	2.3.2.	Экологические основы природопользования	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ЕН.03	2.3.3.	Химия	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОП.01	2.4.1.	Инженерная графика	Рабочая программа	учебной дисциплины
Приложение ОП.02	2.4.2.	Техническая механика	Рабочая программа	учебной дисциплины

Приложение	2.4.3.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.03 Электротехника и электронная техника				
Приложение	2.4.4.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				
Приложение	2.4.5.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.05 Автоматизация технологических процессов				
Приложение	2.4.6.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности				
Приложение	2.4.7.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.07 Метрология и стандартизация				
Приложение	2.4.8.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности				
Приложение	2.4.9.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга				
Приложение	2.4.10.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.10 Охрана труда				
Приложение	2.4.11.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.11 Безопасность жизнедеятельности				
Приложение	2.3.12.	Рабочая программа	учебной	дисциплины
ОП.12 Практикум по выполнению ВКР				

III. Программа государственной итоговой аттестации

IV. Рабочая программа воспитания.

Раздел 1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ОПОП) базовой подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 года. Зарегистрирован в Минюсте России 1 августа 2014 г. N 33402) регламентирует объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя:

учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу учебной и производственной практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОПОП регламентирует объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя:

учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу учебной и производственной практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 года. Зарегистрирован в Минюсте России 1 августа 2014 г.

№ 33402);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. № 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования";

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (с учетом изменений));

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968);

- Положение о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся");

- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30 апреля 2021 г. № Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);

- Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»;

- Локальные акты образовательного учреждения.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

ОПОП СПО ППССЗ реализуется по очной форме обучения на базе среднего общего образования.

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по **очной форме** обучения и присеваемая квалификация:

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

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования очной формы обучения по квалификации пекарь-кондитер б642 академических часа (максимальная нагрузка), 4428 академических часа (аудиторная нагрузка)

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1 .Область, объекты и виды профессиональной деятельности

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.

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 (приложение к ФГОС).

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть общими и профессиональными компетенциями.

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), 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

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной 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 профессии 16472 Пекарь

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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 взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
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
Забочающийся 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
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса (с учетом мнения ключевых работодателей, Стратегии социально-экономического развития Новосибирской области на период до 2030 года)	
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность,	ЛР 16

целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОУД.01 Русский язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 13, ЛР 15
ОУД.02 Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
ОУД.03 Иностранный язык	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 13, ЛР 15
ОУД.04 Математика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ОУД.05 История	ЛР 1 - ЛР 8
ОУД.06 Физическая культура	ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ОУД. 08 Астрономия	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ОУД.09 Химия	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
ОУД.10 Биология	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 – ЛР 16
ОУД.11 Родная литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
УД.01 Информатика	ЛР 3 - ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОГСЭ.01 Основы философии	ЛР 1, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12
ОГСЭ.02 История	ЛР 1 - ЛР 8
ОГСЭ.03 Иностранный язык	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 13, ЛР 15
ОГСЭ.04 Физическая культура	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14
ЕН.01 Математика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ЕН.02 Экологические основы природопользования	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9 - ЛР 16
ЕН.03 Химия	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
ОП.01 Инженерная графика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР10, ЛР 14
ОП.02 Техническая механика	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.03 Электротехника и электронная техника	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиены в пищевом производстве	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.05 Автоматизация технологических процессов	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 3 - ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13-16
ОП.07 Метрология и стандартизация	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17
ОП.08 Правовые основы в профессиональной деятельности	ЛР 1 – ЛР 3, ЛР 12, ЛР 13
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 1 – ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 – ЛР 15
ОП.10 Охрана труда	ЛР 1 – ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 – ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 – ЛР 16
ОП.12 Практикум по выполнению ВКР	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15 - ЛР

сырья к переработке	17
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.03 Производство кондитерских изделий	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9 - ЛР 11, ЛР 15 - ЛР 17
ПМ.04 Производство макаронных изделий	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих. Пекарь	ЛР 1 - ЛР 17

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план (прилагается)

Учебный план определяет следующие характеристики образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии:

- 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;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

5.2. Календарный учебный график (прилагается к учебному плану)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническим условиям

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

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.

Кроме того, для реализации ППКРС СПО в колледже имеется:

- спортивный зал;
- спортивный стадион;
- тир;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал;

Учебные кабинеты оснащены современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года).