**Министерство образования Тверской области**

**Государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Тверской химико-технологический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБП ОУ

«Тверской химико-

технологический колледж»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Н. Горло

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ**

**СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских**

**и макаронных изделий**

базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог**

Тверь, 2017

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГБП ОУ «Тверской химико-технологический колледж» (далее – ГБП ОУ «ТХТК»).

Разработчики ППССЗ:

Ряховская О.О., заведующий практикой

Правообладатель ППССЗ:

ГБП ОУ «Тверской химико-технологический колледж»

Эксперты от работодателя:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| (должность, место работы) | | |
|  |  |  |
| (ФИО) |  | (подпись) |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 4 |
| 1.1 Цели разработки и содержание ППССЗ | 4 |
| 1.2 Нормативно-правовая база разработки ППССЗ | 5 |
| 1.3 Нормативные сроки освоения ППССЗ  и присваиваемая квалификация | 8 |
| 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ  К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ | 10 |
| 2.1 Область и объекты профессиональной  деятельности выпускников | 10 |
| 2.2 Виды профессиональной деятельности выпускников | 10 |
| 2.3 Требования к результатам освоения ППССЗ | 11 |
| 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ  И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА | 17 |
| 3.1 Учебный план | 17 |
| 3.2 Программы учебных дисциплин,  профессиональных модулей, практик | 17 |
| 4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ | 22 |
| 4.1 Кадровое обеспечение | 22 |
| 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение | 32 |
| 4.3 Материально-техническое обеспечение | 34 |
| 4.4 Базы производственной практики | 39 |
| 5. СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА КОЛЛЕДЖА | 41 |
| 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ | 44 |
| 6.1 Текущий контроль достижений  и промежуточная аттестация обучающихся | 44 |
| 6.2 Организация государственной итоговой  аттестации выпускников | 46 |

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1 Цели разработки и содержание ППССЗ**

ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки представляет собой систему учебно-методической документации, сформированную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по данной специальности и реализуемую ГБП ОУ «ТХТК» (далее – колледж, образовательная организация) в части:

- компетентностно-квалификационной характеристики выпускника;

- содержания и организации образовательного процесса;

- ресурсного обеспечения обучения;

- государственной итоговой аттестации выпускников.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.

ППССЗ включает в себя:

1) общие положения;

2) характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ;

3) документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса;

4) характеристику ресурсного обеспечения реализации ППССЗ;

5) характеристику социокультурной среды колледжа, обеспечивающей формирование общекультурных и социально-личностных компетенций у выпускников;

6) принципы и порядок оценки качества освоения ППССЗ;

7) приложения (учебный план специальности, рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, Программа государственной итоговой аттестации).

ППССЗ подлежит ежегодному обновлению с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных соответствующим ФГОС СПО.

**1.2 Нормативно-правовая база разработки ППССЗ**

Нормативно-правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 (ред. от 03.07.2016) «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1199 от 29.10.2013 (ред. от 18.11.2015) «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 22.04.2014;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 (с изм. и доп. от 29.06.2017);

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1578 от 31.12.2015 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- 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 (одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол № 1 от 10.04.2014 г.);

- Письмо Министерства образования и науки РФ № 06-259 от 17.03.2015 «О направлении доработанных Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО», с уточнениями от 25.05.2017 г.;

- Письмо Министерства образования Тверской области № 28/3835-06 от 26.03.2015 «О Рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ № 12-696 от 20.10.2010 «О Разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 291 от 18.04.2013 (ред. от 18.08.2016) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 968 от 16.08.2013 (ред. от 31.01.2014) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены Письмом Министерства образования и науки РФ № 06-846 от 20.07.2015);

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (утверждены директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009);

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (утверждены директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009);

- Письмо Министерства образования и науки РФ № 06-443 от 22.04.2015 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденными Министерством образования и науки РФ № 06-830вн от 20.04.2015);

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 2 от 09.01.2014 «Об утверждении Порядка применениями организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Устав ГБП ОУ «Тверской химико-технологический колледж»;

- локальные нормативные акты ГБП ОУ «Тверской химико-технологический колледж».

**1.3 Нормативные сроки освоения ППССЗ**

**и присваиваемая квалификация**

Получение СПО по ППССЗ осуществляется в очной форме. Сроки получения СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения (независимо от применяемых образовательных технологий) и присваиваемая квалификация представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Сроки получения СПО по ППССЗ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
| среднее общее  образование | Техник-технолог | 2 года 10 месяцев |
| основное общее  образование | 3 года 10 месяцев |

При подготовке специалистов среднего звена на базе основного общего образования образовательная организация реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации».

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается не более чем на 10 месяцев, независимо от применяемых образовательных технологий.

Обучающимся обеспечена возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ**

**К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

**2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

**выпускников**

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.

**2.2 Виды профессиональной деятельности выпускников**

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности (ВПД):

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

ВПД 2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ВПД 3. Производство кондитерских изделий.

ВПД 4. Производство макаронных изделий.

ВПД 5. Организация работы структурного подразделения.

ВПД 6. Выполнение работ по профессии рабочего «Пекарь».

**2.3 Требования к результатам освоения ППССЗ**

В результате освоения ППССЗ выпускники должны овладеть следующими ВПД, общими (ОК) и профессиональными (ПК) 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.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

**ВПД 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.

**ВПД 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.

**ВПД 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.

**ВПД 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.

**ВПД 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.

**ВПД 6. Выполнение работ по профессии рабочего «Пекарь».**

ПК 6.1. Производить приготовление теста согласно производственным рецептурам.

ПК 6.2. Производить разделку теста.

ПК 6.3. Производить термическую обработку теста и отделку поверхности изделий.

ПК 6.4. Производить укладку и упаковку готовой продукции.

В таблице 2 представлена матрица соответствия требуемых ОК и ПК и формирующих их составных частей ППССЗ.

Таблица 2 – Матрица соответствия требуемых ОК и ПК и формирующих их составных частей ППССЗ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Общие компетенции | | | | | | | | | Профессиональные компетенции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 5.3 | ПК 5.4 | ПК 5.5 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 |
| **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 | + | + | + | + | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.06 | Психология общения |  |  | + |  |  | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| ЕН.03 | Химия | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Инженерная графика | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  | + |  |  |  |  |
| ОП.02 | Техническая механика | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| ОП.10 | Охрана труда | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| ОП.12 | Процессы и аппараты | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  | + | + | + |  | + | + | + |  | + | + |  |  |  |  |  | + |  | + |  |
| ОП.13 | Экономика отрасли | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  | + | + | + |  | + | + | + |  | + | + |  | + | + |  |  |  | + |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Производство кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных кондитерских изделий | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Производство макаронных изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация работы структурного подразделения** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + | + |  |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Выполнение работ по профессии рабочего «Пекарь»** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Технология выпечки хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |
| МДК.06.02 | Технология выпечки хлеба, хлебобулочных изделий по инновационным технологиям | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |
| **ПДП.00** | **Производственная практика (преддипломная)** | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ**

**И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**3.1 Учебный план**

Учебный план ППССЗ ГБП ОУ «ТХТК» по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки приведен в Приложении А.

Учебный план включает:

- пояснительную записку;

- сводные данные по бюджету времени (в неделях);

- график учебного процесса;

- план учебного процесса;

- перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО.

**3.2 Программы учебных дисциплин,**

**профессиональных модулей, практик**

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик представлены в Приложении Б.

Рабочие программы учебных дисциплин (УД) разработаны в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО и СПО, утвержденными Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки РФ 27.08.2009.

Программа учебной дисциплины имеет следующую структуру:

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.

1.1 Область применения программы.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

2. Структура и содержание учебной дисциплины.

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.

# 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Рабочие программы профессиональных модулей (ПМ) разработаны в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08. 2009.

Программа профессионального модуля имеет следующую структуру:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

1.1 Область применения программы.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля.

2. Результаты освоения профессионального модуля.

3. Структура и содержание профессионального модуля.

3.1 Тематический план профессионального модуля.

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю.

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля.

# 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

4.2 Информационное обеспечение обучения.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД).

В рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей четко формулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Содержание рабочих программ предусматривает также эффективную самостоятельную работу обучающихся.

Программы учебной практики (УП), производственной практики (по профилю специальности) (ПП) и производственной практики (преддипломной) (ПДП) разработаны в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18.04.2013 (ред. от 18.08.2016), а также в соответствии с Положением о практике ГБП ОУ «ТХТК».

Содержание программ практики составляют:

- цели и задачи практики;

- виды работ, выполняемых обучающимися в ходе практики;

- формы отчетности, которую обучающиеся представляют руководителю практики.

Все рабочие программы рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий колледжа, имеют внутренние и внешние рецензии и рекомендованы к использованию в учебном процессе.

Полный перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки, приведенных в Приложении Б, представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Перечень рабочих программ учебных дисциплин,

профессиональных модулей и практик ППССЗ

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, практик |
| **Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла** | |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | ОБЖ |
| ОУД.08 | Информатика |
| ОУД.09 | Физика |
| ОУД.10 | Химия |
| ОУД.11 | Обществознание (вкл. экономику и право) |
| ОУД.16 | Биология |
| ОУД.17 | География |
| ОУД.18 | Экология |
| УД.01  ИП.01 | Основы исследовательской деятельности, индивидуальный проект |
| **Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного**  **и социально-экономического учебного цикла** | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ.06 | Психология общения |
| **Рабочие программы учебных дисциплин математического**  **и общего естественнонаучного учебного цикла** | |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| **Рабочие программы УД и ПМ профессионального учебного цикла** | |
| **Рабочие программы общепрофессиональных учебных дисциплин** | |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.10 | Охрана труда |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.12 | Процессы и аппараты |
| ОП.13 | Экономика отрасли |
| **Рабочие программы профессиональных модулей** | |
| ПМ.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| ПМ.02 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПМ.03 | Производство кондитерских изделий |
| ПМ.04 | Производство макаронных изделий |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения |
| ПМ.06 | Выполнение работ по профессии рабочего «Пекарь» |
| **Рабочие программы практик** | |
| УП.01 | Учебная практика по ПМ.01 |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.02 |
| УП.03 | Учебная практика по ПМ.03 |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.03 |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04 |
| УП.05 | Учебная практика по ПМ.05 |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.06 |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) |

**4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ**

**4.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, а также осуществляющие руководство практикой, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Все преподаватели колледжа систематически повышают свою квалификацию.

Преподаватели колледжа ведут систематическую методическую работу, принимают участие в работе научно-практических конференций, методических семинаров, заседаниях Педагогического совета и Методического совета колледжа, организуют исследовательскую деятельность обучающихся и руководят ею.

Преподаватели колледжа проходят процедуру аттестации в установленном порядке.

Структура кадрового обеспечения учебных циклов ППССЗ представлена в таблице 4.

Характеристика кадрового обеспечения ППССЗ представлена в таблице 5.

Таблица 4 – Структура кадрового обеспечения учебных циклов ППССЗ

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование учебного цикла | Количество УД, МДК, практик в учебном цикле | Численность преподавателей, отвечающих за освоение ППССЗ | | | | | |
| всего, чел. | имеющих высшее профессиональное образование (опыт работы), прошедших стажировку по профилю УД и ПМ, чел./% | штатных, чел./% | совместителей, чел./% | высшей квалификационной категории, чел./% | первой квалификационной категории, чел./% |
| Общеобразовательный учебный цикл | 15 | 13 | 13  100% | 12  92% | 1  8% | 7  54% | - |
| Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 6 | 6 | 6  100% | 6  100% | - | 5  83% | - |
| Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 3 | 3 | 3  100% | 3  100% | - | 1  33% | 2  67% |
| Профессиональный учебный цикл:  - общепрофессиональные учебные дисциплины  - междисциплинарные курсы  - практики | 13  8  8 | 8  1  2 | 8  100%  1  100%  2  100% | 7  88%  1  100%  2  100% | 1  12%  -  - | 3  38%  -  1  50% | 2  25%  -  - |
| **ИТОГО:** | **53** | **24** | **24**  **100%** | **22**  **92%** | **2**  **8%** | **12**  **50%** | **3**  **13%** |

Таблица 5 – Характеристика кадрового обеспечения ППССЗ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | ФИО преподавателя | Образование (какое учебное заведение окончил и когда, квалификация) | Стаж работы (полных лет) | | | Штатный /  совместитель | Квалификационная категория, ученая степень, почетное звание | Преподаваемые УД, ПМ, руководство УП и ПП | Сведения о повышении квалификации, прохождении стажировки за последние 3 года |
| общий | в колледже | педагогический |
| 1 | Богданов  Владимир  Васильевич | Высшее  (Калининский государственный университет, 1982 г., «Физика», физик, преподаватель) | 34 | 4 | 4 | Штатный | Соответствие должности | ОУД.09. Физика | Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей, 2014 г. |
| 2 | Бондарева  Ирина  Сергеевна | Среднее профессиональное  (Тверской промышленно-экономический техникум, 2002 г., «Моделирование и конструирование одежды») |  |  | 1 | Штатный |  | МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья  УП.01  МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий  ПП.02  МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий  МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий  УП.03, ПП.03  МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий  ПП.04  МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации  УП.05  МДК.06.01. Технология выпечки хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий  МДК.06.02. Технология выпечки хлеба, хлебобулочных изделий по инновационным технологиям  ПП.06 | Стажировка: ЗАО «Хлеб», 2017 г. |
| 3 | Величко  Роман  Алексеевич | Высшее  (ФГБОУ ВПО «Тверской государственный технический университет», 2015 г., «Техносферная безопасность», бакалавр) | 11  мес. | 11  мес. | 11  мес. | Совместитель |  | ОП.02. Техническая механика  ОП.11. Безопасность жизнедеятельности |  |
| 4 | Вострухин  Александр  Анатольевич | Высшее  (Рижское высшее командно-инженерное Краснознаменное училище им. Маршала Советского Союза Бирюзова С.С., 1976 г., «Летательные аппараты и технологическое оборудование к ним», военный инженер-механик) | 39 | 6 | 5 | Совместитель | Высшая  (приказ МОТО от 19.01.2016 № 3-А) | ОУД.07. ОБЖ |  |
| 5 | Заикина  Екатерина  Михайловна | Высшее  (ФГБОУ ВПО «Тверской государственный технический университет», 2016 г., «Лингвистика», бакалавр) | 8  мес. | 6  мес. | 6  мес. | Штатный |  | ОУД.03. Иностранный язык (английский)  ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) |  |
| 6 | Ижицкая  Марта  Олеговна | Высшее  (ФГБОУ ВПО «Тверской государственный университет», 2015 г., «История», бакалавр) | 1 | 1 | 1 | Штатный |  | УД.01. Основы исследовательской деятельности + ИП.01. Индивидуальный проект | Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей, 2017 г. |
| 7 | Каева  Елена  Серафимовна | Высшее  (Всесоюзный заочный институт текстильной и легкой промышленности, 1985 г., «Технология химических волокон», инженер химик-технолог) | 39 | 30 | 30 | Штатный | Первая  (приказ МОТО от 10.12.13 № 105-А)  Нагрудный знак «Почетный работник СПО РФ» (приказ Минобрнауки России от 12.04.10 № 419/к-н) | ЕН.02. Экологические основы природопользования | Стажировка: ГНИУ ВНИИМЗ Россельхозакадемии, 2013 г.  Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской области институт усовершенствования учителей, 2014 г. |
| 8 | Королёва  Наталья  Викторовна | Высшее  (Тверской государственный университет, 1997 г., «Химия», химик, преподаватель по специальности «Химия») | 19 | 19 | 10 | Штатный | Первая  (приказ МОТО от 10.12.13 № 105-А) | ЕН.03. Химия  ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Повышение квалификации: ГНИУ ВНИИМЗ Россельхозакадемии, 2013 г.  Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской области институт усовершенствования учителей, 2014 г.  Повышение квалификации: АНО ВПО «Европейский университет «Бизнес Треугольник», 2014 г.  Стажировка: ОАО «Тверская фармацевтическая фабрика», 2016 г.  Повышение квалификации: ФГБОУ ВО «Тверской технический университет», 2016 г. |
| 9 | Костин  Юрий  Алексеевич | Высшее  (Московское высшее общевойсковое командное училище им. Верховного совета РСФСР, 1976 г., «Командная тактическая мотострелковых войск», офицер с высшим военно-специальным образованием инженера по эксплуатации гусеничных и  колесных машин).  Высшее  (Военная орденов Ленина и Октябрьской революции Краснознаменная ордена Суворова академия им. М.В. Фрунзе, 1990 г., «Командно-штабная оперативно-тактическая», офицер с высшим военным образованием ) | 45 | 20 | 10 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 20.12.16 № 45-А) | ОП.03. Электротехника и электронная техника  ОП.05. Автоматизация технологических процессов | Стажировка: ОАО «Сибур-ПЭТФ», 2013 г.  Стажировка: АО «Сибур-ПЭТФ», 2016 г. |
| 10 | Кузнецова  Анастасия  Николаевна | Высшее  (ГОУ ВПО «Тверской государственный технический университет», 2010 г., «Охрана окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов», инженер-эколог) | 13 | 9 | 13 | Штатный | Соответствие должности | ОУД.18. Экология | Стажировка: АО «Сибур-ПЭТФ», 2016 г., 108 часов.  Краткосрочное повышение квалификации: ФГБОУ ВО «Тверской государственный технический университет», 2017 г., 108 часов |
| 11 | Куприянова  Надежда  Анатольевна | Высшее  (Калининский государственный университет, 1987 г., «Немецкий язык и литература», филолог, преподаватель немецкого языка) | 33 | 32 | 21 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 23.12.2014 № 59-А)  Почетное звание «Почетный работник СПО РФ» (приказ Минобрнауки России от 15.09.2011 № 1245/к-н); Звание «Ветеран ТХТК» (приказ от 07.10.2015 № 214/А) | ОГСЭ.03. Иностранный язык (немецкий) | Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей, 2014 г. |
| 12 | Лобачева  Ольга  Михайловна | Высшее  (Читинский государственный педагогический институт, 1978 г., «Биология-химия», учитель биологии-химии средней школы) | 33 | 24 | 17 | Штатный | Высшая (приказ МОТО от 20.12.2016 № 45-А)  Нагрудный знак «Почетный работник сферы молодежной политики РФ» (приказ Минобрнауки России от 22.11.2006 № 1483/к-н) | ОУД.10. Химия | Краткосрочное повышение квалификации: ФГБОУ ВО «Тверской государственный технический университет», 2016 г., 108 часов |
| 13 | Михайлова  Наталья  Владимировна | Высшее  (ГОУ ВПО «Тверской государственный технический университет», 2002 г., «Математика, прикладная математика», бакалавр математики) | 14 | 3 | 6  мес. | Штатный |  | ОУД.04. Математика | Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей, 2017 г. |
| 14 | Михайловская  Ирина  Николаевна | Высшее  (Калининский государственный университет, 1980 г., «Русский язык и литература», филолог, преподаватель русского языка и литературы) | 42 | 33 | 14 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 23.12.2014 № 59-А) | ОУД.01. Русский язык  ОУД.02. Литература  ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи | Краткосрочное повышение квалификации: ГАУ ДПО (ПК) С «Брянский институт повышения квалификации работников образования», 2013 г. |
| 15 | Никита  Светлана  Дмитриевна | Высшее  (Молдавский государственный университет, 1995 г., «Право», юрист) | 2 | 1 | 1 | Штатный |  | ОП.08. Правовые основы профессиональной деятельности  ОП.10. Охрана труда |  |
| 16 | Пирогова  Анна  Анатольевна | Высшее  (Тверской государственный университет, 1997 г., химик, преподаватель по специальности «Химия»)  Опыт работы в должностях «Оператор ЭВМ», «Руководитель группы операторов ЭВМ» в Корпорации «Электронный архив», 2011-2013 гг. | 18 | 18 | 17 | Штатный | Первая  (приказ МОТО от 16.12.2014 № 57-А) | ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности | Стажировка: ФГБНУ «Всероссийский НИИ мелиорированных земель», 2017 г., 108 часов.  Стажировка: ООО «Новое время», Сервисный центр «СПЕКТР», 2017 г., 108 часов |
| 17 | Романова  Елена  Владимировна | Высшее  (Калининский государственный университет, 1982 г., «Немецкий язык и литература», филолог, преподаватель немецкого языка, переводчик) | 33 | 22 | 15 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 23.12.2014 г. № 59-А) | ОУД.03. Иностранный язык (немецкий) | Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской области институт усовершенствования учителей, 2014 г. |
| 18 | Руденок  Алла  Викторовна | Высшее  (ГОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления», 2008 г., «Товароведение и экспертиза товаров», товаровед-эксперт) | 26 | 12 | 7 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 23.12.14 № 59-А) | ОГСЭ.06. Психология общения | Повышение квалификации: ГБОУ ДПО «Тверской областной институт усовершенствования учителей», 2012 г.  Стажировка: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет», 2017 г. |
| 19 | Ряховская  Ольга  Олеговна | Высшее  (Калининский политехнический институт, 1990 г., «Машины и аппараты химических производств», инженер-механик) | 25 | 25 | 23 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 10.12.13 № 105-А)  Почетное звание «Почетный работник СПО РФ» (приказ Минобрнауки России от 23.05.11 № 644/к-н)  Звание «Ветеран ТХТК» (приказ от 27.08.13 № 152/А) | ОП.01. Инженерная графика  ОП.12. Процессы и аппараты  ПДП | Стажировка: ГНИУ ВНИИМЗ Россельхозакадемии, 2013 г.  Повышение квалификации: Национальный образовательный Центр инновационных технологий в профессиональном образовании (г. Москва), 2013 г.  Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей, 2014 г.  Стажировка: ООО «Экоцентр», 2016 г. |
| 20 | Скоркина  Елена  Михайловна | Высшее  (Калининский ордена Трудового красного Знамени политехнический институт, 1985 г., «Автоматизация и комплексная механизация химико-технологических процессов», инженер по автоматизации) | 42 | 20 | 20 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 22.12.2015 № 53-А)  Звание «Ветеран ТХТК» (приказ от 30.08.2016 № 193/А) | ОУД.08. Информатика  ЕН.01. Математика | Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей, 2017 г. |
| 21 | Татаринова  Ольга  Владимировна | Высшее  (ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского», 2012 г., «Технология и оборудование производства химических волокон и композиционных материалов на их основе», инженер) | 21 | 4 | 5 | Штатный | Соответствие должности | ОУД.15. Биология  ОУД.17. География  ОП.07. Метрология и стандартизация | Стажировка: Издательский центр «Вента», 2015 г.  Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей, 2015 г.  Стажировка: ООО «Экоцентр», 2016 г., 108 часов |
| 22 | Федорова  Оксана  Николаевна | Высшее  (ГОУ ВПО «Тверской государственный университет», 2007 г., «История», историк, преподаватель истории) | 9 | 9 | 9 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 17.02.2015 № 9-А) | ОУД.05. История  ОУД.11. Обществознание (вкл. экономику и право)  ОГСЭ.01. Основы философии  ОГСЭ.02. История | Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей, 2017 г. |
| 23 | Федотов  Дмитрий  Алексеевич | Высшее  (ФГБОУ ВПО «Великолукская государственная академия физической культуры и спорта», 2012 г., «Физическая культура и спорт», специалист по физической культуре и спорту) | 29 | 6 | 6 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 23.12.2014 № 59-А) | ОУД.06. Физическая культура  ОГСЭ.04. Физическая культура | Повышение квалификации: ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей, 2017 г. |
| 24 | Щеголева  Надежда  Александровна | Высшее  (Всесоюзный заочный институт текстильной и легкой промышленности, 1984 г., «Технология химических волокон», инженер-химик-технолог) | 39 | 25 | 8 | Штатный | Высшая  (приказ МОТО от 10.12.2013 № 105-А) | ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга  ОП.13. Экономика отрасли | Краткосрочное повышение квалификации: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет», 2016 г., 108 часов.  Стажировка: АО «Сибур-ПЭТФ», 2016 г., 108 часов |

**4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам (МДК), практикам, внеаудиторной самостоятельной работе в рамках освоения УД и МДК.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечному фонду колледжа по УД и ПМ ППССЗ. Обучающиеся могут воспользоваться печатными изданиями библиотечного фонда через абонемент либо в читальном зале. Электронные издания фонда доступны обучающимся в постоянно пополняемой электронной библиотеке колледжа, действующей на основании Положения об электронной библиотеке колледжа.

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в количестве 1-2 экземпляра на 100 обучающихся.

В силу своей специфики информационное обеспечение специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий включает учебно-методические пособия, разработанные преподавателями колледжа: курсы лекций, методические указания к практическим занятиям и работам учебной практики, методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы, методические указания по курсовому проектированию, контрольно-оценочные средства, контрольно-измерительные материалы и др.

В случае необходимости во время аудиторных занятий и самостоятельной подготовки обучающимся предоставляется доступ к сети Интернет. Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Учебно-методическая и информационная обеспеченность учебных циклов ППССЗ представлена в таблице 6.

Таблица 6 – Учебно-методическая и информационная обеспеченность

учебных циклов ППССЗ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование учебного цикла | Количество единиц учебно-методического и информационного обеспечения | | |
| всего | в т.ч. электронных | в т.ч. разработанных преподавателями колледжа |
| Общеобразовательный учебный цикл | 1478 | 44 | 14 |
| Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 304 | 38 | 2 |
| Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 107 | 2 | - |
| Профессиональный учебный цикл: | 617 | 33 | 4 |
| **ИТОГО:** | **2506** | **161** | **39** |

В целях реализации компетентностного подхода ППССЗ предусматривает использование в учебном процессе современных, в т.ч. инновационных, образовательных технологий, активных и интерактивных форм проведения занятий (таблица 7) в сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой обучающихся.

Таблица 7 – Использование образовательных технологий и различных форм

проведения аудиторных занятий в рамках освоения учебных циклов ППССЗ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование образовательной технологии (формы занятия) | Доля УД (МДК) учебного цикла, в преподавании которых используется образовательная технология (форма занятия) | | | |
| Общеобразовательный учебный цикл | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | Профессиональный учебный цикл |
| Образовательные технологии | | | | |
| Здоровьесберегающие технологии | 14% | 33% | 100% | 14% |
| Информационно-коммуникационные технологии | 21% | 33% | 33% | 29% |
| Лекционно-семинарско-зачетная система | 50% | 50% | 33% | 52% |
| Обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа) | 21% | 33% | 33% | 29% |
| Проблемное обучение | 21% | 33% | 33% | 19% |
| Проектные методы обучения | 21% | 33% | 33% | 29% |
| Разноуровневое обучение | 21% | 33% | 33% | 14% |
| Игровые методы: ролевые, деловые и др. виды обучающих игр | 21% | 33% | 33% | 24% |
| Система «портфолио» | 21% | 33% | 33% | 19% |
| Формы занятий | | | | |
| Дискуссия | 43% | 33% | 33% | 33% |
| Информационный проект | 21% | 33% | 33% | 29% |
| Исследовательский проект | 14% | 33% | 33% | 33% |
| Конференция | 21% | 33% | 33% | 29% |
| Лабораторная работа | 36% | 0% | 33% | 33% |
| Лекция | 50% | 33% | 33% | 52% |
| Практическое занятие | 21% | 33% | 33% | 24% |
| Семинар | 43% | 33% | 33% | 38% |
| Творческий проект | 14% | 33% | 33% | 29% |

**4.3 Материально-техническое обеспечение**

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей освоение обучающимися учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, выполнение ими работ учебной практики в образовательной организации. Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и позволяет:

- проводить теоретические занятия;

- выполнять практические и лабораторные работы;

- выполнять работы учебной практики;

- выполнять иные виды учебной деятельности, предусмотренные ППССЗ.

При использовании в учебном процессе электронных изданий каждый обучающийся дополнительно обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых УД и МДК. Образовательная организация располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий и других учебных объектов, служащих для реализации ППССЗ, представлен в таблице 8. Подробная информация об их оснащенности приведена в паспортах кабинетов и лабораторий.

Таблица 8 – Перечень кабинетов, лабораторий и других учебных объектов, служащих для реализации ППССЗ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Название кабинета, лаборатории, другого учебного объекта |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  |
| ОУД.01 | Русский язык | Кабинет русского языка и литературы |
| ОУД.02 | Литература | Кабинет русского языка и литературы |
| ОУД.03 | Иностранный язык | Кабинет английского языка |
| ОУД.03 | Иностранный язык | Кабинет немецкого языка |
| ОУД.04 | Математика | Кабинет математики |
| ОУД.05 | История | Кабинет истории |
| ОУД.06 | Физическая культура | Спортивный зал |
| ОУД.06 | Физическая культура | Тренажерный зал |
| ОУД.06 | Физическая культура | Душевые комнаты |
| ОУД.06 | Физическая культура | Подсобное помещение для хранения спортивного инвентаря |
| ОУД.07 | ОБЖ | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности |
| ОУД.08 | Информатика | Кабинет информатики |
| ОУД.09 | Физика | Кабинет физики |
| ОУД.10 | Химия | Кабинет химии с лабораторией |
| ОУД.11 | Обществознание (вкл. экономику и право) | Кабинет обществознания |
| ОУД.16 | Биология | Кабинет биологии |
| ОУД.17 | География | Кабинет географии |
| ОУД.18 | Экология | Кабинет экологии |
| УД.01  ИП.01 | Основы исследовательской деятельности, индивидуальный проект | Кабинет основ исследовательской деятельности |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Кабинет социально-экономических дисциплин |
| ОГСЭ.02 | История | Кабинет социально-экономических дисциплин |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Кабинет английского языка |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Кабинет немецкого языка |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Спортивный зал |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Тренажерный зал |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Душевые комнаты |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Подсобное помещение для хранения спортивного инвентаря |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | Кабинет русского языка и культуры речи |
| ОГСЭ.06 | Психология общения | Кабинет психологии |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** |  |
| ЕН.01 | Математика | Кабинет математики |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Кабинет экологических основ природопользования |
| ЕН.03 | Химия | Кабинет химических дисциплин  Лаборатория химии |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |
| ОП.01 | Инженерная графика | Кабинет инженерной графики |
| ОП.02 | Техническая механика | Кабинет технической механики |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | Лаборатория электротехники и электронной техники |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов | Лаборатория автоматизации технологических процессов |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация | Лаборатория метрологии и стандартизации |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности | Кабинет правовых основ профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.10 | Охрана труда | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| ОП.12 | Процессы и аппараты | Кабинет процессов и аппаратов |
| ОП.13 | Экономика отрасли | Кабинет экономики отрасли |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |
| **ПМ.01** | **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** |  |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья | Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства |
| УП.01 | Учебная практика |
| **ПМ.02** | **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** |  |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий  Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства |
| **ПМ.03** | **Производство кондитерских изделий** |  |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий | Кабинет технологии изготовления кондитерских изделий  Кабинет технологического оборудования кондитерского производства |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных кондитерских изделий |
| УП.03 | Учебная практика |
| **ПМ.04** | **Производство макаронных изделий** |  |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий | Кабинет технологии производства макарон  Кабинет технологического оборудования макаронного производства |
| **ПМ.05** | **Организация работы структурного подразделения** |  |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации | Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга |
| УП.05 | Учебная практика |
| **ПМ.06** | **Выполнение работ по профессии рабочего «Пекарь»** |  |
| МДК.06.01 | Технология выпечки хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий | Учебная пекарня |
| МДК.06.02 | Технология выпечки хлеба, хлебобулочных изделий по инновационным технологиям |  |
| **ИТОГО:** | | **Кабинеты: 32**  **Лаборатории: 6**  **Залы: 2**  **Другие помещения: 2** |

**4.4 Базы производственной практики**

Производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Базы производственной практики обучающихся, получающих СПО по ППССЗ, представлены в таблице 9.

Таблица 9 – Базы производственной практики по ППССЗ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Наименование предприятия (организации), наличие договора о социальном партнерстве |
| **ПМ.02** | **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** |  |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) | ЗАО «ХЛЕБ», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| ОАО «Волжский пекарь», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| ОАО «Мелькомбинат», договор от 18.09.16 (на 5 лет) |
|  |
| **ПМ.03** | **Производство кондитерских изделий** |  |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ЗАО «ХЛЕБ», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| ОАО «Волжский пекарь», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| АО «Тверской кондитер», договор от 24.11.16 (на 5 лет) |
| **ПМ.04** | **Производство макаронных изделий** |  |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | ЗАО «ХЛЕБ», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| ОАО «Волжский пекарь», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| **ПМ.06** | **Выполнение работ по профессии рабочего «Пекарь»** |  |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) | ЗАО «ХЛЕБ», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| ОАО «Волжский пекарь», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| Филиал ОАО «Тверьхлебпром», Бежецкий хлебокомбинат, договор от 18.09.16 (на 5 лет) |
| АО «Тверской кондитер», договор от 24.11.16 (на 5 лет) |
| **ПДП.00** | **Производственная практика (преддипломная)** | ЗАО «ХЛЕБ», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| ОАО «Волжский пекарь», договор от 01.09.16 (на 5 лет) |
| ОАО «Мелькомбинат», договор от 18.09.16 (на 5 лет) |
| Филиал ОАО «Тверьхлебпром», Бежецкий хлебокомбинат, договор от 18.09.16 (на 5 лет) |
| АО «Тверской кондитер», договор от 24.11.16 (на 5 лет) |

**5. СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА КОЛЛЕДЖА**

Успешному освоению ППССЗ обучающимися способствует сформированная в колледже социокультурная среда, в которой созданы условия:

- для всестороннего развития и социализации личности;

- для сохранения здоровья обучающихся;

- для развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления;

- для участия обучающихся в работе творческих коллективов, общественных организаций, спортивных секций и творческих кружков.

Воспитательная работа в колледже осуществляется на основе концепции воспитательной работы на 2015-2020 учебные годы, нацеленной на всестороннее развитие личности обучающегося, студента – гражданина России, будущего конкурентоспособного специалиста, обладающего профессиональной компетентностью и общей культурой, активной жизненной позицией и стремлением к самореализации, максимальном удовлетворении потребностей в интеллектуальном, духовном и творческом развитии.

В основе воспитательной системы лежат принципы:

- индивидуально-личностного подхода;

- толерантности;

- взаимодействия;

- конфиденциальности.

Основными направлениями воспитательной работы в колледже являются:

1) духовно-нравственное воспитание;

2) гражданско-патриотическое воспитание;

3) правовое воспитание;

4) культурно-эстетическое воспитание;

5) физическое воспитание и формирование здорового образа жизни;

6) трудовое воспитание.

Вопросы воспитательной работы регулярно рассматриваются и обсуждаются на заседаниях Педагогического совета колледжа.

Организацию и проведение воспитательной работы с обучающимися осуществляет отдел по воспитательной работе: заместитель руководителя по воспитательной работе, кураторы учебных групп, социальный педагог, педагог-психолог, воспитатели общежития.

Координатором воспитательной работы в колледже является заместитель руководителя по воспитательной работе. В течение года заместитель руководителя по ВР осуществляет методическое и организационное управление воспитательной деятельностью колледжа, участвует в заседаниях Методического и Педагогического советов, Совета профилактики правонарушений несовершеннолетних, работе Стипендиальной комиссии, Студенческого совета самоуправления колледжа и общежития; осуществляет координацию и контроль за деятельностью воспитателей, социального педагога, педагога-психолога, кураторов.

Кураторы студенческих групп ежегодно назначаются приказом директора из числа преподавателей. Они являются основными звеньями организации и управления воспитательной работой. Деятельность кураторов распространяется на все учебные группы, что способствует созданию оптимальных условий для саморазвития личности студента, скорейшей и благоприятной адаптации студентов-первокурсников. Работа кураторов направлена на формирование студенческих коллективов, интеграцию их в различные сферы деятельности колледжа, создание условий для самореализации студентов, максимального раскрытия их потенциальных возможностей и творческих способностей.

Куратор группы в начале учебного года составляет план работы с группой на год. Основным документом, свидетельствующим о работе с группой, является журнал куратора, где отображается вся работа со студентом, его родителями и законными представителями. Ведение журнала систематически контролирует заместитель руководителя по ВР.

Основными формами работы куратора с учебной группой являются: классные часы, экскурсии, праздничные вечера, круглые столы, диспуты, индивидуальная работа со студентами, родителями, организация участия студентов в мероприятиях, проводимых в рамках колледжа, города и области.

Социальный педагог выполняет диагностическую, охранную, организаторскую и профилактическую функции, направленные на сокращение численности студентов, находящихся в «группе риска».

Педагог-психолог работает в следующих направлениях: коррекционно-развивающее, культурно-просветительское, диагностическое и консультативное.

Воспитатель – организатор работы со студентами в общежитии. В многоплановой работе воспитателя можно выделить следующие аспекты:

- обеспечение утвержденного режима дня;

- формирование у студентов прочных навыков и привычек, ответственного отношения к выполнению своих обязанностей;

- развитие самоуправления;

- контроль за поведением и деятельностью студентов.

Вопросы воспитательной работы регулярно рассматриваются и обсуждаются на заседаниях Педагогического совета колледжа.

В колледже создана инфраструктура работы со студенческой молодежью. У студентов есть возможность заниматься техническим и декоративно-прикладным творчеством, общественной работой, спортом, знакомиться с историей колледжа в музее.

Для организации воспитательной деятельности колледж располагает соответствующей материально-технической базой: актовый зал для проведения культурно-массовых мероприятий на 195 мест, спортивный зал, в которых имеются необходимое оборудование и технические средства.

**6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

**6.1 Текущий контроль достижений**

**и промежуточная аттестация обучающихся**

Оценка качества освоения ППССЗ обучающимися включает:

1) входной контроль умений и знаний;

2) текущий контроль успеваемости;

3) контрольные срезы знаний;

4) промежуточную аттестацию;

5) государственную итоговую аттестацию.

Входной контроль умений и знаний обучающихся предваряет обучение по УД и МДК. Данный вид контроля проводится с целью оценки способностей обучающихся и определения их готовности к восприятию и освоению учебного материала. Контрольно-измерительные материалы (КИМ) для входного контроля разрабатываются преподавателями соответствующих УД и МДК. Результаты входного контроля анализируются на заседаниях цикловых комиссий и Методического совета колледжа. На основании анализа предпринимаются корректирующие действия.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется в процессе обучения по УД и МДК, в соответствии с Положением о текущем контроле знаний. Данный вид контроля проводится с целью проверки:

- выполнения обучающимися требуемых учебных действий;

- правильности выполнения этих действий;

- соответствия уровня освоения учебных действий данному этапу освоения УД (МДК).

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости разрабатываются преподавателями соответствующих УД и МДК и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения по УД (МДК).

Контрольные срезы проводятся в соответствии с Положением о проведении контрольных срезов знаний обучающихся, с целью:

- обеспечения контроля качества подготовки специалистов в соответствии с требованиями ФГОС;

- получения объективной информации о результатах образовательной деятельности в колледже;

- определения уровня усвоения обучающимися учебного материала;

- своевременного осуществления необходимых корректирующих действий.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и практикам осуществляется по окончании их освоения, в соответствии с учебным планом специальности и Положением о промежуточной аттестации обучающихся. Предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет (в т.ч. комплексный), экзамен (в т.ч. комплексный), экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю. В проведении экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям в обязательном порядке принимают участие представители работодателя.

Выполнение студентами курсовых работ (проектов) и аттестация по курсовой работе (проекту) осуществляется в соответствии с Положением об организации курсового проектирования.

Аттестация по учебной, производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практикам осуществляется в соответствии с Положением о практике.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. ФОС разрабатываются в соответствии с Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и включают: контрольные вопросы, типовые практические задания, задачи, тесты, профессиональные ситуации и др.

Кроме разработанных ФОС, для оценивания сформированности общих и профессиональных компетенций используется портфолио, которое обучающиеся заполняют в течение всего периода обучения в колледже и оформляют в соответствии с Положением о портфолио студента.

Система оценивания знаний, умений и компетенций по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и практикам предполагает выставление оценок: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»).

Система оценивания сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, осуществляемая при аттестации по профессиональному модулю на экзамене (квалификационном), предполагает принятие решения: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

**6.2 Организация государственной итоговой аттестации**

**выпускников**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) является обязательной и проводится в соответствии с Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам СПО и Программой ГИА студентов по специальности (Приложение В).

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академических задолженностей и в полном объеме выполнивший учебный план специальности или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) (ВКР), выполняемой в соответствии с Положением о выпускной квалификационной работе. Тематика ВКР в обязательном порядке соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР подробно изложены в Методических указаниях по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы согласно ФГОС СПО для преподавателей и студентов.

На основании результатов ГИА выпускнику выдается диплом государственного образца об уровне образования и квалификации.