

Министерство образования Омской области
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОМСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(БПОУ «ОАТК»)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Нормативный срок освоения программы

на базе основного общего образования (при очной форме обучения)
3 года 10 месяцев

Министерство образования Омской области
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОМСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(БПОУ «ОАТК»)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
педагогического совета
от 02.02.2022 г. № 1

СОГЛАСОВАНО

Директор по технологиям
и производству
МО «Сибирский хлеб»



Л.Г. Швед
02.02.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ «ОАТК»



О.И. Будник
02.02.2022 г.

№ внутренней регистрации
ОПОП СПО 19.02.03-2022

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Нормативный срок освоения программы

на базе основного общего образования (при очной форме обучения)
3 года 10 месяцев

П. НОВООМСКИЙ 2022

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г.

Организация разработчик: БПОУ «Омский аграрно-технологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	7
1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) СПО, реализуемая колледжем по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.....	7
1.1.1. Основные понятия, структура ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	
1.1.2. Основные термины и их определения, используемые сокращения	
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	10
1.3. Общая характеристика ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	11
1.3.1. Цели образовательной программы: компетентностный подход	
1.3.2. Основополагающие принципы формирования ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
1.3.3. Концепция формирования вариативной части ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
1.3.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	13
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	13
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	13
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников.....	13
2.4. Требования к результатам освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	14
2.4.1. Общие компетенции	
2.4.2. Профессиональные компетенции	
2.4.3. Личностные результаты	
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	17
3.1. Учебный план по специальности.....	17
3.2. Календарный учебный график.....	18
3.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, предметов, профессиональных модулей, учебной и производственной практик.....	18
3.3.1. Общие учебные предметы	

3.3.2.	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей	
3.3.3.	Дополнительные предметы, курсы по выбору	
3.3.4.	Дисциплины цикла ОГСЭ	
3.3.5.	Дисциплины цикла ЕН	
3.3.6.	Дисциплины профессионального цикла	
3.3.7.	Профессиональные модули	
3.3.8.	Учебная практика	
3.3.9.	Практика по профилю специальности	
3.3.10	Преддипломная практика	
3.4	Программа воспитания.....	
4.	СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	21
4.1.	Требования к оцениванию качества освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	21
4.2.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, умений, освоенных компетенций и промежуточной аттестации по дисциплине и профессиональному модулю.....	23
4.3.	Организация государственной итоговой аттестации и требования к выпускной квалификационной работе.....	23
5.	ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	25
5.1.	Ресурсные характеристики социокультурной среды колледжа, обеспечивающие развитие общих компетенций выпускников.....	25
5.2.	Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	31
5.3.	Информационное обеспечение учебного процесса и управление реализацией ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	33
5.4.	Учебно-методическое обеспечение реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	35
5.5.	Информационно-телекоммуникационная среда представления информации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	35
5.6	Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	36

6. ПРИЛОЖЕНИЯ - ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ВОСПИТАНИЕ И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (отдельные тома)

- 6.1.** Учебный план
- 6.2.** Календарный учебный график
- 6.3.** Рабочие программы учебных дисциплин
- 6.4.** Рабочие программы профессиональных модулей
- 6.5.** Программы учебной и производственной практик
- 6.6.** Программа государственной итоговой аттестации
- 6.7.** Рабочая программа воспитания
- 6.8.** Положение по организации самостоятельной работы студентов
- 6.9.** Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- 6.10.** Положение об ОПОП СПО
- 6.11.** Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации
- 6.12.** Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) СПО, реализуемая колледжем по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.1.1. Основные понятия, структура ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Основная профессиональная образовательная программа СПО реализуемая БПОУ «Омский аграрно-технологический колледж» по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда, профессиональных стандартов, на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, а также оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

ОПОП СПО включает в себя совокупность учебно-методической документации: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и другие методические материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, реализацию соответствующей образовательной технологии и направлена на решение задач последовательного повышения профессионального и общеобразовательного уровней, подготовку специалистов соответствующей квалификации.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной

квалификационной работы).

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификаций, углубление подготовки обучающегося, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

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

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Таблица 1 - Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Техник – технолог	3 года 10 месяцев

Нормативный срок освоения ОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по дисциплинам и МДК	124 нед.
Учебная практика	14,5 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	9,5 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	4 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

Осваиваемая профессия рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94) 19137 Тестовод.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приемапередачи информации в доступных для них формах.

Реализация образовательной программы может осуществляться образовательной организацией самостоятельно и посредством сетевой формы

1.1.2. Основные термины и их определения, используемые сокращения

Специальность	Вид трудовой деятельности, осуществляемой на основе соответствующей профилированной теоретической и практической подготовки.
Квалификация (работника)	1) Готовность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности 2) Официальное признание (в виде диплома/сертификата) освоения определенного вида профессиональной деятельности
Компетенция	Способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности
Федеральный государственный образовательный стандарт	Нормативный документ, определяющий совокупность требований к результатам освоения образовательной программы, ее структуре и условиям реализации.
Профессиональный модуль	Часть программы профессионального образования (обучения), предусматривающая подготовку обучающихся к осуществлению определенной совокупности трудовых функций, имеющих самостоятельное значение для трудового процесса. Может быть частью основной профессиональной образовательной программы или самостоятельной программой с обязательной процедурой сертификации квалификации выпускника по ее окончании.
Программа профессионального модуля	Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля.
Раздел профессионального модуля	Часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять: – из междисциплинарного курса или его части (если практика по модулю проходит концентрированно); – из междисциплинарного курса или его части в сочетании с практикой (если практика по модулю проходит рассредоточено).
Междисциплинарный	Система знаний и умений, отражающая специфику вида

курс	профессиональной деятельности и обеспечивающая освоение компетенций при прохождении обучающимися практики в рамках профессионального модуля.
Практика (производственная)	Вид учебных занятий, использующийся для освоения обучающимися компетенций в процессе самостоятельного выполнения определенных видов работ, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в максимально приближенных к ней условиях. Также существует термин «учебная практика», под которым понимают вид учебных занятий, использующийся для освоения начальных профессиональных умений в условиях учебных мастерских, лабораторий, баз и т.п. И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).
Учебная дисциплина	Система знаний и умений, отражающая содержание определенной науки и/или области профессиональной деятельности, и нацеленная на обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.
Программа учебной дисциплины	Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ:

- **СПО** – среднее профессиональное образование;
- **ФГОС** – федеральный государственный образовательный стандарт;
- **ОУ** – образовательное учреждение;
- **ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа;
- **ППССЗ** – программа подготовки специалистов среднего звена;
- **ОК** – общая компетенция;
- **ПК** – профессиональная компетенция;
- **ПМ** – профессиональный модуль;
- **МДК** – междисциплинарный курс.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Нормативную правовую базу разработки ОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий среднего профессионального образования № 373 от 22 апреля 2014 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 с изменениями и дополнениями;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями;
- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. N 304-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся";
- Информационно-методическое сопровождение ОО <http://www.crho-mpu.com>;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ <http://www.edu.ru>;
- Регламентирующие документы чемпионатов WSR по компетенции «Хлебопечение»;
- Устав бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский аграрно-технологический колледж».

1.3. Общая характеристика ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.3.1. Цель образовательной программы

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Цели ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий состоит в способности:

- дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественнонаучные знания, востребованные обществом;
- подготовить техника-технолога к успешной работе в сфере производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;
- создать условия для овладения профессиональными и общими компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.3.2. Основополагающие принципы формирования ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

- Приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- Ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- Формирование готовности обучающихся принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- Формирование потребности обучающихся к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

1.3.3. Концепция формирования вариативной части ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Вариативная составляющая ОПОП СПО – это часть нормы образования, относительно характера, содержания и направленности, за счет которых, достигнут консенсус между социальными партнерами региональной системы профессионального образования и она служит целям интеграции выпускников образовательных учреждений данного региона в его экономику и социум.

Вариативная часть ОПОП призвана учитывать региональные потребности в подготовке специалистов среднего звена. Вариативная часть разработана с учетом стандартов WSR по компетенции «Хлебопечение». В соответствии с требованиями ФГОС СПО, часть планируемых к освоению образовательных результатов содержания профессионального образования формируется в регионах, что позволяет учесть особенности рынка труда.

Вариативная часть ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в количестве 1460 часов была распределена следующим образом:

В цикле общегуманитарных и социально-экономических дисциплин - 130 часов:

- ОГСЭ.03. Иностранный язык – 58;
- ОГСЭ.05. Адаптация на рынке труда – 72

В цикле математических и общих естественнонаучных дисциплин – 84 часа:

- ЕН.01. Математика – 20
- ЕН.03. Химия – 64.

В профессиональном цикле -1246 часов:

Общепрофессиональных дисциплины – 334 часа:

- ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 182
- ОП.05. Автоматизация технологических процессов – 30
- ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности – 30
- ОП.07. Метрология и стандартизация - 30
- ОП.08. Правовые основы профессиональной деятельности – 16
- ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 46.

Профессиональные модули - 912 часов.

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке –216 часов

МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья – 216

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий - 222 часа

МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий – 222.

ПМ.03 Производство кондитерских изделий – 280 часов

МДК 03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий – 140;

МДК 03.01 Технология производства мучных кондитерских изделий - 140.

ПМ.04 Производство макаронных изделий – 38 часов

МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий – 38.

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 40 часов

МДК 05.01. Управление структурным подразделением организации –40.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 116 часов

МДК 06.01. Выполнение работ по рабочей профессии 19137 Тестовод – 116.

1.3.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Требования к поступающим

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или об основном общем образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

ВПД 1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ВПД 2 Производство хлебобулочных изделий.

ВПД 3 Производство кондитерских изделий.

ВПД 4 Производство макаронных изделий.

ВПД 5 Организация работы структурного подразделения.

ВПД 6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

2.4 Требования к результатам освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Результаты освоения ОПОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности:

2.4.1. Общие компетенции

Таблица 2 – Код и наименование общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.

2.4.2. Профессиональные компетенции

Таблица 3 – Код и наименование профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности
ПМ.01	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.
ПМ.02	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.
ПМ.03	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.
ПМ.04	Производство макаронных изделий
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью 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.
ПМ.05	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.
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2.4.3 Личностные результаты

Таблица 4 – Код и наименование личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника	
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,	ЛР 3

отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
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 Российской Федерации	
Активно и сознательно принимающий участие в достижении национальных целей развития России в различных сферах социальной жизни и экономики, мотивированный к инновационной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий самостоятельность и ответственность в постановке и	ЛР 17

достижении жизненных целей, активность, честность и принципиальность в общественной сфере, нетерпимость к проявлениям непрофессионализма в трудовой деятельности, сочувствие и деятельное сострадание к другим людям.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; готовность содействовать поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	ЛР 19

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом, программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Учебный план по специальности

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимо для приема на обучение по ОПОП, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, года начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план утвержден директором колледжа.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин.

В учебном плане указаны элементы учебного процесса, времени в неделях, максимальная и обязательная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебных и производственных 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 преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий к срокам освоения основной профессиональной образовательной программы и учебного плана.

3.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, предметов, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

3.3.1. Общие учебные предметы

Таблица 5 – Общие учебные предметы

Индекс и наименование дисциплин, МДК по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
ОУП.00.01	Русский язык	6.3.1.
ОУП.00.02	Литература	6.3.2.
ОУП.00.03	Иностранный язык	6.3.3.
ОУП.00.04	Математика	6.3.4.
ОУП.00.05	История	6.3.5.
ОУП.00.06	Физическая культура	6.3.6.
ОУП.00.07	ОБЖ	6.3.7.
ОУП.00.08	Астрономия	6.3.8.
ИП	Индивидуальный проект	

3.3.2. Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей

Таблица 6 – Учебные предметы по выбору
из обязательных предметных областей

Индекс и наименование дисциплин, МДК по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
УПВ.00.01	Родной язык	6.3.9.
УПВ.00.02	Информатика	6.3.10.
УПВ.00.03	Химия	6.3.11.
УПВ.00.04	Биология	6.3.12.

3.3.3. Дополнительные предметы, курсы по выбору

Таблица 7– Дополнительные предметы, курсы по выбору

Индекс и наименование дисциплин, МДК по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
ПОО. 01	Введение в специальность	6.3.13.

3.3.4. Дисциплины цикла ОГСЭ

Таблица 8 – Дисциплины цикла ОГСЭ

Индекс и наименование дисциплин, МДК по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
ОГСЭ. 01	Основы философии	6.3.14.
ОГСЭ. 02	История	6.3.15.
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	6.3.16.
ОГСЭ. 04	Физическая культура	6.3.17.
ОГСЭ. 05	Адаптация на рынке труда	6.3.18.

3.3.5. Дисциплины цикла ЕН

Таблица 9 – Дисциплины цикла ЕН

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
ЕН.01	Математика	6.3.19.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	6.3.20.
ЕН.03	Химия	6.3.21.

3.3.6. Дисциплины профессионального цикла

Таблица 10 – Дисциплины профессионального цикла

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
ОП.01	Инженерная графика	6.3.22.
ОП.02	Техническая механика	6.3.23.
ОП.03	Электротехника и электронная техника	6.3.24.
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6.3.25.
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	6.3.26.
ОП.06	Информационные технологии профессиональной деятельности	6.3.27.
ОП.07	Метрология и стандартизация	6.3.28.
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	6.3.29.
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6.3.30.
ОП.10	Охрана труда	6.3.31.
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	6.3.32.

3.3.7. Профессиональные модули

Таблица 11 – Профессиональные модули

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	6.4.1.
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	6.4.2.
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	6.4.3.
ПМ.04	Производство макаронных изделий	6.4.4.
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	6.4.5.
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 19137 Тестовод	6.4.6.

3.3.8. Учебная практика

Таблица 12 – Учебная практика

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
УП.00	Учебная практика	6.5.1.

3.3.9. Практика по профилю специальности

Таблица 13 – Практика по профилю специальности

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	6.5.2.

3.3.10. Преддипломная практика

Таблица 14– Преддипломная практика

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	6.5.3.

3.4. Программа воспитания

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы разрабатываемой и реализуемой в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Рабочая программа воспитания разрабатывается на период реализации образовательной программы и определяет структуру и содержание, контроль и оценку результатов реализации рабочей программы воспитания. Приложением к рабочей программе воспитания является Календарный план воспитательной работы, конкретизирующий перечень событий и мероприятий, направленных на личностное развитие обучающихся и их социализацию.

4. СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.1. Требования к оцениванию качества освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Оценка качества освоения образовательных программ - неотъемлемая часть образовательного процесса, целью которой является выявление соответствия персональных достижений, обучающихся поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы, установленных Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, а также требованиям закона об образовании в РФ в части личностных результатов программы воспитания и своевременное принятие мер по предупреждению академических задолженностей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по следующим направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся;
- оценка личностных результатов развития обучающегося.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется путем контроля текущей успеваемости студентов колледжа, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Текущий контроль персональных достижений осуществляется на протяжении семестра и имеет своей целью оценку систематичности учебной работы студента по освоению знаний и умений в рамках освоения УД (МДК).

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений здоровья.

Освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема УД, МДК, ПМ, сопровождается **промежуточной аттестацией студентов**, проводимой в формах, определенных учебным планом:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный);
- квалификационный экзамен.

Экзамен (квалификационный) представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых экспертами-экзаменаторами производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) студентов, завершивших освоение профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных УП на освоение соответствующей УД, МДК.

Сроки проведения промежуточной аттестации в форме экзамена и комплексного экзамена определяются графиком учебно-производственного процесса.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Уровень **сформированности общих компетенций** студентов колледжа осуществляется методом экспертной оценки. Экспертная оценка результатов освоения ОК – процесс сбора свидетельств (доказательств) деятельности обучающегося и вынесения суждения относительно этих свидетельств на основе заранее определенных критериев (критериально-ориентированная экспертная оценка).

Экспертная оценка уровня сформированности ОК осуществляется группой экспертов, формируемой из ведущих преподавателей специальности, мастеров производственного обучения, заведующих отделением, кураторов.

В качестве объектов экспертизы в ходе оценки уровня сформированности ОК могут выступать: учебные и рабочие портфолио обучающихся, отчеты, документы и характеристики, результаты психолого-педагогической диагностики, результаты педагогического наблюдения, результаты решения учебных, социальных и профессиональных задач, процесс и итоги подготовки и участия обучающихся в индивидуальной и групповой проектной деятельности, творческих, профессиональных конкурсах, продукты деятельности обучающегося и т.д.

Формирование **личностных результатов** обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности. Оценка личностных результатов

образовательной деятельности может осуществляться в ходе внешних неперсонифицированных мониторинговых исследований.

4.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, умений, освоенных компетенций и промежуточной аттестации по дисциплине и профессиональному модулю

В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ преподавателями колледжа разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Оценочные средства, сопровождающие реализацию ППССЗ, разработаны для проверки качества формирования профессиональных компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и (главным образом) обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Общее руководство разработкой фондов оценочных средств осуществляет заместитель директора. В колледже создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, умений, освоенных компетенций и промежуточной аттестации по дисциплине и профессиональному модулю включает в себя: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых и индивидуальных проектов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

4.3. Организация государственной итоговой аттестации и требования к ВКР

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами итоговой государственной аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Государственная итоговая аттестация техника-технолога по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы – завершающий этап подготовки техника-технолога.

Квалификация техник-технолог - отражает образовательный уровень выпускника, свидетельствующая о наличии фундаментальной подготовки по соответствующей специальности, освоении специализации.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями с учетом заявок предприятий (фирм), а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании ЦМК. Тематика выпускных квалификационных работ должна отражать основные сферы и направления деятельности пищевой промышленности.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы предприятий пищевой промышленности, повышению эффективности производства продукции.

Для проведения защиты выпускных квалификационных работ приказом директора колледжа создается специальная аттестационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования Омской области.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Студенты, не прошедшие ГИА или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в колледж на период времени, предусмотренный графиком учебно-производственного процесса для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Диплом выдается лицу, завершившему обучение по образовательной программе среднего профессионального образования и успешно прошедшему ГИА, на основании решения Государственной экзаменационной комиссии.

Диплом с отличием выдается при следующих условиях:

- все указанные в приложении к диплому оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты) за исключением оценок "зачтено" являются оценками "отлично" и "хорошо";
- все оценки по результатам государственной итоговой аттестации являются оценками "отлично";
- количество указанных в приложении к диплому оценок "отлично", включая оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет не менее 75% от общего количества оценок, указанных в приложении к диплому, за исключением оценок "зачтено".

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

5.1. Ресурсные характеристики социокультурной среды колледжа, обеспечивающие развитие общих компетенций выпускников

Специфика социокультурной среды колледжа характеризуется пространством совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей и вспомогательных служб, обеспечивающим возможность формирования общих компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Внеаудиторная работа - важнейшая составная часть воспитательного процесса в колледже, осуществляемого в сфере свободного времени, которая обеспечивает формирование нравственных, общекультурных, гражданских и профессиональных качеств личности будущего выпускника колледжа.

Внеучебная деятельность в колледже состоит из разнообразных видов и направлений и обеспечивает объективные условия для творческого становления и развития студенческой молодежи, создание благоприятной атмосферы для самостоятельной инновационной деятельности самих студентов в сфере свободного времени, превращающей их в субъекты собственной и общественной жизни, формирование установки на естественность, престижность и почетность участия студента во внеучебной жизни колледжа.

Основные аспекты социокультурной среды колледжа отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования. Стратегическими целями воспитательной деятельности колледжа являются:

- формирование способности к осуществлению ответственного выбора собственной индивидуальной профессиональной траектории;
- создание условий для эффективного взаимодействия всех участников образовательного процесса, формирования корпоративной культуры;
- освоение студентами новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения в условиях динамики общественных отношений;

- содействие личности в ее социализации, освоении практик социального функционирования, социокультурного опыта;
- развитие у студента способности выделять собственную цель, соотносить поставленную цель и условия ее достижения, строить программу действий в соответствии с собственными возможностями;
- обеспечение органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыхов студентов;
- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений студентов, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально-значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственность за принятие решений.

Обязательным элементом системы социокультурной среды в колледже является профессионально ориентированная воспитательная деятельность, осуществляемая в колледже через определенные формы работы на уровнях:

- обучающегося (индивидуальная работа кураторов учебных групп, социально - психологическая служба колледжа, предметные кружки, спортивные секции);
- студенческих групп;
- цикловых методических комиссий (работа преподавателей по созданию воспитывающих условий).

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Цель образования состоит не только в обучении, но и в воспитании.

Необходимым условием успешной деятельности обучающегося является освоение новых для него особенностей учебы в колледже, которые не вызвали бы ощущение внутреннего дискомфорта и блокировали возможность конфликта со средой. На протяжении первого года обучения складывается студенческий коллектив, формируются навыки и умения рациональной организации умственной деятельности, осознается призвание к избранной специальности, вырабатывается оптимальный режим труда, досуга и быта, устанавливается система работы по самообразованию и самовоспитанию профессионально значимых качеств личности.

Программа воспитательной деятельности БПОУ «ОАТК» содержит подпрограммы:

1. Программа развития студенческого Совета самоуправления БПОУ «ОАТК»;
2. Программа развития волонтерского движения;
3. Программа деятельности волонтерского отряда «Надежда»;
4. Программа деятельности казачьей дружины Омского районного казачьего общества при Омском аграрно – технологическом колледже;
5. Программа развития музейной деятельности;
6. Программа по воспитанию обучающихся на традициях казачьей культуры (номинация «Слава Богу, мы – казаки!»).

В указанных подпрограммах программы воспитательной деятельности определены задачи, условия для реализации каждого направления воспитательной деятельности в колледже. Программа реализуется по отношению ко всем обучающимся, вне зависимости от состояния здоровья.

Рабочая программа воспитания содержит основные приоритетные модули и направления, в рамках которых осуществляется воспитательная работа:

Модуль 1. Кураторство и поддержка;

Модуль 2. Учебное занятие;

Модуль 3. Ключевые дела профессиональной образовательной организации;

Модуль 4. Взаимодействие с родителями;

Модуль 5. Правовое самосознание;

Модуль 6. Студенческое самоуправление;

Модуль 7. Профориентация и развитие карьеры;

Модуль 8. Культурно – творческое воспитание;

Модуль 9. «Наставничество и волонтерство»;

Модуль 10. «Спорт и здоровьесбережение»;

Модуль 11. «Гражданско – патриотическое воспитание».

Гражданско – патриотическое воспитание направленное на формирование активной гражданской позиции, приверженности принципам честности, порядочности, открытости; на развитие социальной и экономической активности, социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности, в том числе на условиях добровольчества.

Профессиональное воспитание - предусматривающее достижение личностных и профессиональных результатов при освоении ОПОП, профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений;

Спорт и здоровьесбережение - направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, пропаганду ЗОЖ, профилактику алкоголизма, наркомании, употребления психоактивных веществ.

Экология - направленное на формирование экологической культуры личности, развитие представлений о рациональном использовании природных ресурсов, бережном отношении к окружающей среде, о последствиях жизнедеятельности человека по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью;

Студенческое самоуправление - направлено на организацию и проведение мероприятий, поиск и включение в общественную работу социально-активных студентов, разработку и реализацию собственных социально-значимых проектов и поддерживают студенческие инициативы, представление и защиту студенческие интересы на всех уровнях.

Культурно творческое воспитание - направленное на формирование эстетических ценностей, основ эстетической культуры (эстетика быта, труда, культура речи), развитие творческого потенциала;

Молодежное предпринимательство - направленное на формирование предпринимательской, финансовой грамотности и антикоррупционного мировоззрения;

Правовое воспитание - направленное на формирование правовой культуры, культуры безопасного поведения, уважения к закону, норм коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности.

Для организации психолого-педагогического сопровождения и работы с контингентом обучающихся в образовательной организации реализуется Программа социально-психологической адаптации студентов. Целенаправленную помощь обучающимся первых курсов оказывает социально-психологическая служба колледжа. Деятельность педагога-психолога, социальных педагогов, воспитателей общежития направлена на психологическое сопровождение периода адаптации обучающихся первых курсов к обучению в колледже. Достижение данной цели осуществляется через решение следующих задач:

- содействие в создании оптимальных психологических условий включения первокурсников в процесс обучения в колледже;
- изучение процесса адаптации обучающихся - первокурсников;

- оказание помощи кураторам в работе с группой первокурсников, по воспитанию ответственного отношения к учёбе, формированию актива группы, организации коллективных творческих мероприятий;
- вовлечение первокурсников в коллективно-творческие проекты на уровне отделения, колледжа;
- индивидуальная помощь психолога и социального педагога.

Помощь в разрешении конфликтных ситуаций, профессионального самоопределения и помощь в решении жизненных проблем решается через индивидуальное консультирование обучающихся. Педагогом-психологом проводятся индивидуальные консультации по проблемам: конфликты со взрослыми и сверстниками, отношения между полами, неуспеваемость и пути преодоления, выявление обучающихся «группы риска».

Основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в колледже – социальный педагог.

Исполнитель ряда мероприятий организационно – педагогического, психолога – педагогического, социально – педагогического сопровождения: проведение классных часов, участие в работе психолога – педагогического консилиума, составление графика (расписание) волонтерского сопровождения студентов колясочников и т.д. выполняет роль – куратор учебной группы.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в колледже ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов. Обучающиеся колледжа обеспечены местами в общежитиях на 100 %.

Большое внимание уделяется научным исследованиям студентов как основному источнику формирования общих и профессиональных компетенций. Научно-исследовательская работа обучающихся в колледже - это система, основанная на единстве учебной, научной и воспитательной работы, процесс, формирующий будущего специалиста путем индивидуальной познавательной работы, направленной на получение нового знания, решение теоретических и практических проблем в рамках отдельных учебных дисциплин, в профессиональной области, самовоспитание и самореализацию своих исследовательских способностей и умений.

Основными формами научно-исследовательской работы студентов в колледже являются:

- участие обучающихся в проектной деятельности;
- участие в научно - практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по дисциплинам и специальности;
- техническое творчество.

Ежегодно на базе колледжа организуется проведение научно-практической конференции студентов, победители которой получают право участвовать в региональных, межрегиональных и всероссийских научных форумах студентов.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия.

В соответствии с этим активно работает студенческое самоуправление, старосты групп, решающие самостоятельно многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения, вопросы трудоустройства, быта студентов. В качестве главных задач деятельности студенческого самоуправления следует выделить:

формирование гражданской культуры, активной гражданской позиции обучающихся; содействие развитию их социальной зрелости, самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию; обеспечение реализации прав на участие в управлении колледжем, оценке качества образовательного процесса; формирование у обучающихся умений и навыков самоуправления, подготовка их к компетентному и ответственному участию в жизни общества.

В колледже реализуется Программа развития физической культуры и спорта для молодежи, цель которой - создание условий для физического и нравственного совершенствования, формирование компетенций здоровьесбережения. Здоровьесберегающая среда в образовательном пространстве колледжа создается путем формирования, укрепления и сохранения здоровья участников образовательного процесса как комплекса концептуально связанных между собой задач. Развитие физической культуры и спорта является одним из приоритетных социальных направлений, как средство оптимизации режима жизни, активного отдыха, сохранение и повышение работоспособности обучающихся на протяжении всего периода обучения в колледже.

Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры и ОБЖ, спортивный актив организуют физкультурно - оздоровительную работу среди студентов и сотрудников колледжа, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях; проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия; осуществляют внесение предложений администрации колледжа о поощрении студентов, преподавателей и сотрудников, которые принимают активное участие в спортивно-массовой работе. Ежегодно в колледже проводятся соревнования и спартакиады по игровым видам спорта, общей физической подготовке, легкой атлетике, лыжам, гиревому спорту. Одним из приоритетных направлений в вопросах сохранения здоровья студентов колледжа является пропаганда здорового образа жизни, профилактика правонарушений, наркозависимости и проявления девиантного поведения в студенческой среде, профилактика вредных привычек. Студенты активно принимают участие в молодежных акциях соответствующей тематики «Здоровая молодежь - богатство России», «Классный час», «Родительский урок».

Спортивная база колледжа обеспечивает возможность проведения занятий по дисциплине «Физическая культура», а также возможность занятий обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ в спортивных секциях.

Организована работа молодежного центра «Позитив» БПОУ «ОАТК». Молодежный центр объединяет в своем составе обучающихся 1-4 курсов. Целью деятельности данного молодежного объединения является обеспечение условий для развития гармоничной личности обучающегося, обладающего высоким уровнем творческого потенциала и духовной культуры, организация оптимальных условий для удовлетворения творческих способностей обучающихся, социокультурное и духовное становление личности.

Активно действуют кружковые и студенческие объединения и спортивные секции:

1. Молодежный центр «Позитив»;
2. Волонтерское объединение «Надежда»;
3. Студенческий совет самоуправления (в ОУ и общежитиях);
4. Объединение патриотической направленности поисковый отряд;
5. НОУ;
6. Профориентационная бригада;
7. Казачья дружина ОАТК;

8. Танцевальный коллектив «Энержи»;
9. Театральная школа ведущих «Маска»;
10. Кружок декоративно – прикладного творчества в общежитиях № 1 и № 2 «Домашняя мастерская»;
11. Казачий танцевальный коллектив «Станичники»;
12. Казачий вокальный коллектив «Станичники»;
13. Спортивные секции (мини – футбол, волейбол, гиревой спорт, шахматы);
14. Драматический кружок «Образ»;
15. Художественное слово.
16. Тренировки по сборки и разборки автомата Калашникова АК – 74.

Обучающиеся колледжа категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студенты «группы риска» состоящие на профилактических учетах, вовлечены в целевую программу «Наставничество». В настоящее время реализуются работа по формам «студент – студент», «педагог – студент», по формату индивидуальной программы и групповых программ.

Еще одним направлением воспитательной работы является введение в образовательный процесс колледжа этнокультурного компонента, связанного с историей казачества, его культурой, бытом военно-прикладной подготовкой и формированием казачьего менталитета. В колледже сформирована молодежная казачья дружина, задачами которой являются: возрождение и сохранение исторических, культурных, духовных, и патриотических традиций казачества; популяризация историко - культурного наследия Западной Сибири. Молодежная казачья дружина осуществляет следующие виды деятельности:

- содействие в подготовке допризывной молодежи к военной службе;
- проведение встреч молодежи с казаками, способствующие созданию условий для нравственно-патриотического воспитания молодежи;
- организует и участвует в спортивных соревнованиях, спартакиадах, праздниках, в исторических фестивалях;
- оказывает помощь педагогам по поддержанию дисциплины и порядка на территории Омского аграрно-технологического колледжа.

Студенты, состоящие в казачьей дружине ОАТК, принимают участие в военных парадах, посвященных празднованию Дня Победы, митингах и церемониях, посвященных памятным датам. Организована секция общей физической подготовки для студентов казачьей дружины. В колледже функционируют два творческих казачьих коллектива: танцевальный казачий коллектив «Станичники», казачий коллектив фольклорной песни «Станичники».

В колледже созданы условия для творческого и духовно – нравственного развития обучающихся. Развитие коммуникативных навыков на уровне, соответствующем возрасту и психофизическим особенностям ребёнка с ОВЗ.

Студентам, сдавшим сессию на «отлично» и «хорошо», выплачивается академическая стипендия.

Омский аграрно-технологический колледж - часть социокультурной среды региона, призванная решать вопрос подготовки высококвалифицированных специалистов для предприятий пищевой промышленности Омска и Омской области, имеет необходимые условия для обучения и воспитания личности студента. Эффективность формирования общих (социально-личностных) компетенций студентов достигается при соблюдении комплекса педагогических условий, включающего ориентацию образовательного процесса на актуальный уровень развития обучающихся, социально-профессиональную

направленность образовательного процесса. Социально-личностные компетенции являются базисной, интегральной характеристикой личности обучающегося колледжа, отражающей её достижения в развитии отношений с другими людьми, обеспечивающей полноценное овладение социальной реальностью и дающей возможность эффективно выстраивать своё поведение в зависимости от ситуации и в соответствии с принятыми в социуме на данный момент нормами и ценностями. Выступая в форме определенного потенциала развития личности, социально-личностные компетенции обучающихся в последующем реализуются в качестве труда, качестве жизни специалиста, определяют качество кадровых ресурсов региона.

5.2. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

БПОУ «ОАТК» располагает материально – технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническая база образовательного процесса представляет собой комплекс зданий, состоящий из учебного и хозяйственного корпусов, стадиона, мастерских. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских соответствует требованиям реализуемых ФГОС СПО. Кабинетов – 22, лабораторий – 28, мастерских – 8, полигонов – 5. Кабинеты и лаборатории имеют оборудование, инструментарий, расходные материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса. Учебные кабинеты на 70% оборудованы компьютерами и необходимым техническим оборудованием: мультимедийное оборудование, интерактивные доски, компьютерные тренажеры.

Для решения спектра задач информатизации в колледже смонтирована локальная сеть. В эксплуатацию сети входит сервер, который обеспечивает доступ автоматизированных рабочих мест. Компьютерами и современной оргтехниккой обеспечены все виды учебной деятельности. Образовательный процесс колледжа обеспечен лицензионными программными продуктами, в том числе обучающими, ведущих разработчиков программного обеспечения

Общая площадь зданий колледжа составляет 52501 кв.м., из них учебно – лабораторных зданий 21806 кв.м., учебная – 9388 кв.м., учебно-вспомогательная – 2871 кв. м. Площадь общежитий 16449 кв.м., из них занята студентами 5195 кв.м.

В 2019 году БПОУ «ОАТК» стал победителем конкурса на предоставление грантов из федерального бюджета в форме субсидий юридическим лицам в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» государственной программы «Развитие образования». В результате реализации проекта в колледже созданы пять мастерских по направлению Сельское хозяйство и приоритетной группе компетенций: «Ветеринария», «Эксплуатация сельскохозяйственных машин», «Агрономия», «Сити - фермерство», «Геномная инженерия».

Основные функции мастерской после ввода в эксплуатацию:

- образовательная деятельность по основным профессиональным образовательным программам СПО, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;
- образовательная деятельность по дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки);
- профориентационная деятельность для детей и молодежи.

Реализация ОПОП по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» предполагает использование мастерских «Агрономия» и «Геномная инженерия».

Оборудование мастерской Агрономия:

Учебно-лабораторное оборудование:

Микроскоп электронный Микромед-3; вар.3-20 (тринокуляр), счетчик семян, ноутбук, струйное МФУ (цветное), лабораторная мельница ЛМ 202, тестомесилка лабораторная, У1-ЕТК-1М, кристаллизатор химический, весы технические, комплект сит СП для почвы, видеокамера ЭКШН, планшетный компьютер, секатор садовый

Учебно-производственное оборудование:

Отмыватель клейковины У1-МОК-1МТ, устройство для формирования клейковины ПФК, измеритель деформации клейковины ИДК-3М, иономер лабораторный в комплекте с электродами И-160 МИ

Оборудование мастерской Геномная инженерия:

Учебно-лабораторное оборудование:

FTA-1, Аспиратор с колбой-ловушкой, амплификатор T100™ Thermal Cycler, банка 500 мл, ПЭВД, видеокамера для установки в ламинаре и он-лайн трансляции (со всем необходимым для обеспечения трансляции через плазмы), водяная баня, Вортекс Комбиспин FVL-2400N, источник питания Эльф-4, камера для горизонтального электрофореза SE-1, ламинарный бокс 2 класса биобезопасности 1500 мм, ледогенератор чешуйчатого льда KF 85, 75 кг/сут, бункер 25 кг, Porkka, микроцентрифуга MiniSpin, набор автоматических одноканальных дозаторов Research Plus переменного объема Eppendorf 0,5-10мкл, 2-20 мкл, 20-200 мкл, 100-1000мкл, 100 - 5000мкл (Набор 4 дозатора), ПК для подключения плазмы, плазма, СВЧ-печь, система Gel Doc™ XR+ System, спектрофотометр Nanodrop, твердотельный термостат «Термит», термokonтейнер пенопластовый, холодильник POZIS RK FNF-170, шейкер инкубатор

Учебно-производственное оборудование:

Надстройка на стол, стол лабораторный островной 1500 x 1500 x 900 с электрокоробами, столешница Durcon, стол-тумба трапециевидный (торцевой) к островному столу, столешница Durcon, табурет (пневмо) на роликах без спинки

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
2	Дисциплин общеобразовательного цикла
3	Дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла

4	Дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла
	Лаборатории:
1	Информационных технологий в профессиональной деятельности
2	Химии
3	Технической механики
4	Электротехники, электроники
5	Микробиологии, санитарии и гигиены
6	Метрологии и стандартизации
7	Комплексная лаборатория автоматизации технологических процессов и производств
8	Учебная пекарня
	Мастерские:
1	Агрономия
2	Геномная инженерия
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал, тренажерный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (электронный)
4	Лыжная база
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал
3	Актовый зал

5.3. Информационное обеспечение учебного процесса и управление реализацией ОПОП СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для реализации ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий имеется необходимое учебно-методическое информационное обеспечение.

В ОАТК обеспечивается информационная поддержка принятия управленческих решений в сфере образовательного процесса, а также возможность использования современных информационных сетевых технологий его совершенствования. Информационная система ОАТК реализуется в двух направлениях.

Первое направление включает в себя средства, позволяющие обеспечить:

- информационную поддержку абитуриентов и приемной кампании;
- управление контингентом студентов, ведение их личных дел;
- разработку учебных планов и расчет учебной нагрузки;
- учет договоров и оплаты за обучение;
- информационное обеспечение сессий и учет успеваемости;
- оперативный мониторинг и анализ успеваемости;
- учет кадрового состава преподавателей.

Второе направление решает задачи, связанные с реализацией и обеспечением учебного процесса, в частности:

- накопление, хранение и предоставление студентам электронных ресурсов, входящих в состав учебно-методических комплексов;
- формирование виртуальной сетевой образовательной среды для реализации аудиторных и внеаудиторных видов учебной деятельности студентов и преподавателей;

- обеспечение различных видов контроля освоения студентами учебной программы;
- обработку, хранение и представление информации, сопровождающей персональную учебную деятельность студентов.

Компьютеризация учебного процесса по циклам основной образовательной программы обеспечивается входением в Интернет и использованием компьютерных классов.

Для обучающихся обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими образовательными учреждениями, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Количество персональных компьютеров 264 шт., из которых 72 ноутбука, 2 планшетных компьютера, 114 ед. используется в учебных целях. В локальную сеть объединено 153 ПК, из них 114 используется в учебном процессе. В колледже имеется 5 интерактивных досок, 2 интерактивных комплекса, 14 проекторов, 49 принтеров, 14 сканеров, 24 многофункциональных устройств. Вид подключения к Интернету - цифровая абонентская линия, скорость подключения до 50 Мбит/сек. 95% преподавателей используют в учебном процессе персональные компьютеры.

Библиотечно-информационное обеспечение учебного процесса осуществляется библиотекой колледжа.

Фонд библиотеки – 104626 экземпляров, численность зарегистрированных пользователей библиотеки - 1018 человек, количество посадочных мест в читальном зале – 60, количество рабочих мест для читателей с безлимитным выходом в Интернет – 15. В 2020 году колледж стал участником регионального проекта «Цифровая образовательная среда», благодаря чему в библиотеку был передан мобильный класс.

Библиотекой созданы необходимые условия для формирования читательского актива, организации межличностного и культурного общения обучающихся через творческую мастерскую «Литературная гостиная». В рамках предметных недель и профессиональных декад, Дней информации, Дней специалиста представляется литература по различным отраслям знаний для студентов и обучающихся, преподавателей, мастеров производственного обучения, сотрудников колледжа, рекомендательные обзоры литературы, тематические и библиографические обзоры, обзоры новинок литературы, обзоры периодических изданий и изданий в помощь кураторам, обзор изданий в помощь мастеру производственного обучения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Студенты и преподаватели пользуются электронно-библиотечной системой «Book.ru». Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Реализация ОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Приобретение учебной литературы осуществляется на основе заявок от председателей ЦМК и преподавателей соответствующих дисциплин.

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

Библиотека выполняет не только образовательную, но и воспитательную функцию. Коллектив библиотеки активно взаимодействует с председателями ЦМК, с кураторами учебных групп. Массовые мероприятия библиотека проводит совместно с преподавателями, председателями ЦМК, кураторами. Коллективом библиотеки написаны 2 проекта «Программа проектной деятельности творческой мастерской «Литературная гостиная», Программа духовно-нравственного воспитания студентов средствами поликультурного образования «Люби и знай свой город и край». Студенты принимают самое активное участие в заседаниях литературной гостиной: помогают писать сценарии, пишут стихи, готовят мультимедийные презентации, поют, танцуют. Коллектив библиотеки уделяет большое внимание патриотическому воспитанию: проводят мероприятия патриотической направленности, проводят обзоры литературы для студентов и т.д.

5.4. Учебно-методическое обеспечение реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ОПОП СПО обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Технологии обучения, применяемые при реализации ОПОП предполагают использование таких средств обучения, как наглядные пособия и учебные пособия на традиционных и электронных носителях. Кроме традиционных наглядных пособий (учебных таблиц, демонстрационных плакатов, схем, рисунков, фотографий и др.), продолжается формирование наглядных учебных пособий на электронных носителях, а также в облачных хранилищах и системах дистанционного обучения.

Каждый электронный УМК, созданный по дисциплинам специальности, содержит наглядный материал (схемы, таблицы, фото, рисунки, карты, аудио- и видеоролики), элементы электронной библиотеки (электронные учебные и учебно-методические издания и другие информационные ресурсы). Электронные УМК представлены в колледже с использованием СДО Moodle и сервиса Google - Classroom, что дает возможность проектировать, создавать и в дальнейшем управлять ресурсами информационно-образовательной среды, а также использовать их для дистанционного обучения. Вход в СДО Moodle осуществляется по адресу <http://oatk-distant.ru/>

5.5 Информационно-телекоммуникационная среда представления информации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 29.05.2014 № 785 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет и формату представления на нем информации» образовательная программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий размещена на официальном сайте Омского аграрно-технологического колледжа (<http://omset.ru/>)

Наименование ресурса	Ссылка на ресурс
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 от 28 июля 2014 г.	http://www.omset.ru/obrazovatelnye-standarty/475-fgos-19-02-03-tekhnologiya-khleba-konditerskikh-i-makaronnykh-izdelij

№ 832

Учебный план и календарный учебный график
специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий

<http://omset.ru/studentu-3/opisanie-obrazovatelnoj-programmy-s-prilozheniem-ee-kopii/uchebnyj-plan-s-prilozheniem-ego-kopii>

5.6. Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Реализация ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование – 99 %, среднее образование – 1 % (мастер производственного обучения), соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

К преподаванию дисциплин привлечены преподаватели:

- имеющие квалификационные категории – **51,9 %**;
- на штатной основе привлекается **100 %**.