

**Пояснительная записка**

**к основной профессиональной образовательной программе – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности с учетом требований рынка труда 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 от 22.04. 2014 г. N 373(в действующей ред.), зарегистрированного в Минюсте России 01.08.2014 N 33402.

ППССЗ представлена в виде: пояснительной записки, учебного плана, графика учебного процесса, рабочих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, программ практик. ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа. ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ предметов и дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной, производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. Основная цель обновления ППССЗ – гибкое реагирование на изменение ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

**1.2. Нормативная база реализации ОПОП**

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

* Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014 г. N 373 (в действующей ред.), зарегистрированного в Минюсте России 01.08.2014 N 33402.
* Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования,утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования*.*
* Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03. 2004 г. № 30

- Профессиональный стандарт по профессии Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12. 2015 г. № 914н

-Спецификация стандартов WORLDSKILLS по компетенции «Хлебопечение»,

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 632 от 05 июня 2014 г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом Министерства от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 28 сентября 2009г № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ28 сентября 2009г № 355. Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 08 июля 2014 г. Регистрационный № 33008.

* Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г. (рег. № 35545).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013г. № 291. (Зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г. № 28785).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 ноября 2013 г. (рег. № 30306).
* Методических рекомендаций «Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО» (Министерство образования и науки РФ, Федеральный институт развития образования 2014 г.) .

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

* Письма Федерального института развития образования «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)
* Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса».
* Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин: Русский язык, Литература. Английский язык, Математика:алгебра,начала математического анализа, геометрия, История,Астрономия, Информатика, Физика, Химия, Обществознание, Экономика, Право, Естествознание, Биология, География, Экология, Физическая культура, Основы Безопасности Жизнедеятельности для профессиональных образовательных организаций, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 2 от 26.03.2015г.

- Экспертное заключение на учебное издание Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» Министерства образования и науки Российской Федерации. Выписка из протокола заседания Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.№ 2.

* Нормативно-методические документы ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности..

**1.3. Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки**

Нормативные сроки освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Квалификация выпускника: техник-технолог

Профессия: 19441 Формовщик теста

**1.4.Трудоемкость ППССЗ**

Трудоемкость ППССЗ на базе основного общего образования по очной форме обучения приводится в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по общеобразовательному циклу./ Промежуточная аттестация | 39 недель /2 недели |
| Обучение по дисциплинам и междисциплинарным циклам ППССЗ | 84 недели |
| Учебная практика | 25 недель |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 недели |
| Промежуточная аттестация | 5 недель |
| Государственная итоговая аттестация | 6 недель |
| Каникулярное время общеобразовательного цикла | 11 недель |
| Каникулярное время ППССЗ | 23 недели |
| Итого | 199 недель |

Нормативный срок программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий может реализовываться в форме индивидуального учебного плана, обеспечивающего освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Лица, имеющие квалификацию по профессии среднего профессионального образования и принятые на обучение по программам подготовки специалистов среднего звена по специальностям среднего профессионального образования, соответствующим имеющейся у них профессии, имеют право на ускоренное обучение по таким программам в соответствии с индивидуальными учебными планами.

Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организованно совместно с другими учащимися.

Обучающиеся с ограниченными возможностями, инвалиды здоровья могут обучатся по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных потребностей.

**1.5. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Если 1 сентября приходится на воскресенье, то учебный год начинается в следующий за ним рабочий день.

Продолжительность учебного года составляет:

1 курс - 41 неделя,

2 курс-41,5 недели в т.ч. 2 недели промежуточной аттестации;

3 курс – 41,5 недели, в т.ч. 4 недели промежуточной аттестации;

4 курс - 41 неделя, в т.ч. 1 неделя промежуточной аттестации, 4 недели преддипломной практики, 6 недель ГИА

В течение каждого учебного года студентам предоставляются каникулы:

-на 1 и 2 курсах продолжительностью 11 недель в том числе, зимние каникулы 2 недели;

-на 3 курсе продолжительность каникул составляет 10 недель в том числе, зимние каникулы 2 недели;

на 4 курсе зимние каникулы продолжительностью 2 недели

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

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

Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность уроков теоретического обучения 45 минут. Продолжительность уроков учебной практики составляет 45 минут, с перерывом 10 минут. Последовательность и чередование уроков теоретического и практического обучения определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, семинар, самостоятельная работа, контрольная работа, консультации(индивидуальные, групповые, письменные, устные), внеаудиторная работа, а так же учебная и производственная практика, выполнение курсового проекта (работы).

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе на период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья консультативные занятия могут проводиться дистанционно через использование информационно- коммуникационных технологий и системы Интернет.

Выполнение курсовой работы, как вида учебной деятельности предусмотрено:

в 8 семестре 4 курса в рамках освоения ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий, МДК 02.02 Ассортимент и качество хлеба и хлебобулочных изделий. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами образовательной организации.

Численность обучающихся в учебной группе составляет не более 25 человек.

Освоение ОПОП, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предполагает 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).

**1.6 Распределение учебной нагрузки**

В учебном плане по специальности, установлен следующий объём времени (в часах и неделях), отведённый в целом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Обучение по предметам общеобразовательного цикла /Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам ППССЗ | 39 недель /84 недели | 1404 часа /3024 часа |
| Учебная практика | 25 недель | 900часов |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 недели | 144 часа |
| Промежуточная аттестация ООЦ | 2 недели | 72 часа |
| Промежуточная аттестация ППССЗ | 5 недель | 180 часов |
| Государственная итоговая аттестация ППССЗ | 6 недель | 216 часов |
| Итого обязательной нагрузки | 165 недель | 5940 часов |
| Внеаудиторная самостоятельная работа по ППССЗ |  | 1512 часов |
| Внеаудиторная самостоятельная работа по ООЦ |  | 702 часа |
| Всего часов |  | 8154 часов |

**Общеобразовательный цикл.**

В соответствии со спецификой ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, на основании Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «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 федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», данная специальность относится к естественнонаучному профилю профессионального образования.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны на основе примерных программ для профессиональных образовательных организаций, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 2 от 26.03.2015г.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1404час., распределено на изучение базовых и профильных учебных предметов общеобразовательного цикла ОПОП следующим образом:

**Общие общеобразовательные учебные дисциплины 808 ч**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОУД.01. | Русский язык. | **78 часов** |
| ОУД.02 | Литература. | **117** |
| ОУД.03. | Иностранный язык | **117** |
| ОУД.04. | Математика | **156** |
| ОУД.05. | История | **117** |
| ОУД.06. | Физическая культура | **117** |
| ОУД.07. | ОБЖ | **70** |
| ОУД.08. | Астрономия | **36** |

**Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (базовые) 277 ч**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОУД.09. | Физика | **97** |
| ОУД.10. | Обществознание | **108** |
| ОУД.11. | География | **72** |

**По выбору из обязательных предметных областей (профильные) 280 ч**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОУД.12 | Информатика | **100** |
| ОУД.13 | Химия | **108** |
| ОУД.14 | Биология | **72** |

**Дополнительные учебные дисциплины 39 ч**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УД 01 | Экология моего края | **39** |

На внеаудиторную работу студентов выделено 702 часа.

Промежуточную аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на реализацию ОПОП.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и химии, как одному из профильных предметов общеобразовательного цикла. По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии – в устной.

Объем учебного времени, выделенного на профессиональную подготовку

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла – 468 часов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 48 часов |
| ОГСЭ.02 | История | 48 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 168 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 168 |
| ОГСЭ. 05 | Основы культуры профессионального общения (вариативная часть) | 36 |

На внеаудиторную работу студентов выделено 234 часа

Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла – 224 часа

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЕН.01 | Математика | 48 час. |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 32 час. |
| ЕН.03 | Химия | 144 час. |

На внеаудиторную работу студентов выделено 112 часов

**Профессиональный цикл и разделы учебной практики и производственной**

**практики – 3316 ч.:**

**Общепрофессиональный цикл – 1020 ч.**

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла предусматривает изучение следующих дисциплин:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОП.01. | Инженерная графика | **48** |
| ОП.02. | Техническая механика | **64** |
| ОП.03. | Электротехника и электронная техника | **60** |
| ОП.04. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | **88** |
| ОП.05. | Автоматизация технологических процессов | **50** |
| ОП.06. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | **164** |
| ОП 07 | Метрология и стандартизация | **50** |
| ОП 08 | Правовые основы профессиональной деятельности | **48** |
| ОП 09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | **166** |
| ОП 10 | Охрана труда | **32** |
| ОП 11 | Безопасность жизнедеятельности | **68** |
| ОП 12 | Товароведение сырья (вариативная часть) | **61** |
| ОП 13 | Процессы и аппараты в пищевой промышленности (вариативная часть) | **41** |
| ОП 14 | Основы предпринимательской деятельности (вариативная часть) | **48** |
| ОП 15 | Производственный учет в хлебопекарной промышленности (вариативная часть) | **32** |

На внеаудиторную работу студентов выделено 510 часов

**Профессиональные модули– 2176 часов:**

Обязательная часть профессионального учебного цикла состоит из профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят междисциплинарные курсы, учебная и производственная практика:

ПМ.01 **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**– 172 ч.

МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья - 100 ч

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика - 36 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 50 ч.

ПМ.02 **Производство хлеба и хлебобулочных изделий**-762 ч.

МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий–294 ч.

МДК.02.02 Ассортимент и качество хлеба и хлебобулочных изделий– 216 ч.

Учебная практика – 108 ч.

Производственная практика – 144 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 255 ч.

ПМ.03 **Производство кондитерских изделий**– 723 ч.

МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий– 200 ч.

МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий -181 ч

Учебная практика – 108 ч.

Производственная практика – 234 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 190 ч.

ПМ.04 **Производство макаронных изделий**– 177 ч.

МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий - 105

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика – 36 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 53 ч.

ПМ.05 **Организация работы структурного подразделений– 184 ч.**

МДК 05.01 Управление структурным подразделение организации– 76 ч.

МДК 05.02 Документационное обеспечение управления– 36 ч.

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика – 36 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 56 ч.

ПМ.06 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих– 194 ч.**

МДК 06.01 Организация производственной деятельности формовщика теста– 104 ч.

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика – 54 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 52 ч.

Индексы учебных дисциплин сформулированы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. N 534(в ред. 30.10.2017), зарегистрированного в Минюсте России 26.06.2014 N 32869.

**1.7. Распределение вариативной части**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **индекс** | **I** | **Наименование цикла** | **ФГОС** | **По учебному плану** | |
| **Обязательная** | **в том числе: вариативная часть** |
| ОГСЭ |  | Общий гуманитарный и социально экономический учебный цикл | 432 | 468 | 36 |
| ЕН.00 |  | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 224 | 224 | 0 |
| П.00 |  | Профессиональный учебный цикл в том  Числе: | 1468 | 2332 | 864 |
| ОП.00 |  | Общепрофессионалъные дисциплины | 512 | 1020 | 508 |
| ПМ.00 |  | ПМ профессиональные модули | 956 | 1312 | 356 |
| УП + ПП |  | Учебная и производственная практика | 900 | 900 | 0 |
| **Вариативная часть** | | | 900 |  | 900 |
| **Итого** | |  | 3024 |
|  | | **Доля вариативной части в %** | | 3924 | 23% |

С целью углубления и расширения подготовки обучающихся с учетом требований WSI/ WSR и профстандарта, а также формирования компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования, вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий направлена на увеличение объема дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей обязательной части, а также на введение новых дисциплин и МДК. Общий объём вариативной части в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляет 900 часов и распределяется следующим образом:

На дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла выделено 36 ч., добавлена дисциплина ОГСЭ 05 Основы культуры профессионального общения (36ч).

Итого: 36 час.

На общепрофессиональные дисциплины выделено 508 часов, в том числе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОП.01. | Инженерная графика | 30 ч |
| ОП.02. | Техническая механика | 30 |
| ОП.03. | Электротехника и электронная техника | 30 |
| ОП.04. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 36 |
| ОП.05. | Автоматизация технологических процессов | 30 |
| ОП.06. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 50 |
| ОП 07 | Метрология и стандартизация | 30 |
| ОП 08 | Правовые основы профессиональной деятельности | 30 |
| ОП 09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 30 |
| ОП 10 | Охрана труда | 30 |

Добавлены дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОП 12 | Товароведение сырья | 61 |
| ОП 13 | Процессы и аппараты в пищевой промышленности | 41 |
| ОП 14 | Основы предпринимательской деятельности | 48 |
| ОП 15 | Производственный учет в хлебопекарной промышленности | 32 |

Итого –508 час.

На профессиональные модули выделено 356 часов, в том числе:

ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий -216 ч

Добавлен МДК 02.02 Ассортимент и качество хлеба и хлебобулочных изделий -216 ч

**Итого: 216 ч.**

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 36 ч.

Добавлен МДК 05.02 Документационное обеспечение управления -36ч

Итого: 36 ч.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -104ч

по профессии **19441 Формовщик теста** – 104 ч. теоретической подготовки на МДК 06.01 Организация производственной деятельности формовщика теста

Итого: 104 ч.

Всего вариативной части - 900ч.

1.8. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Образовательный процесс по реализации ППССЗ регламентируется рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; нормативными документами, определяющими место учебной дисциплины или профессионального модуля в подготовке специалиста; требованиями к знаниям, умениям и формируемым компетенциям в области определенной учебной дисциплины или профессионального модуля, содержанием учебного материала и последовательностью его изучения, способами проверки результатов обучения, перечнем и содержанием учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу.

Рабочие программы сформированы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Нормативно-методической базой и источниками для формирования рабочих программ общепрофессиональных учебных дисциплин и профессиональных модулей являются ФГОС СПО по специальности, учебный план, а также методические рекомендации колледжа по учебно-программному обеспечению реализации ППССЗ.

Нормативно-методической базой и источниками для формирования рабочих программ учебных предметов общеобразовательного учебного цикла являются: ФГОС среднего общего образования, учебный план, Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 19.12.2014 № 061225 и Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла, учебным дисциплинам общепрофессионального цикла, профессиональным модулям разработаны учебно-методические комплексы (УМК), в состав которых входят: рабочая программа по предмету (дисциплине, междисциплинарному курсу), методические рекомендации по выполнению самостоятельной (внеаудиторной работы), методические рекомендации по выполнению практических или лабораторных работ (при наличии в учебном плане), фонды оценочных средств.

Каждая рабочая программа учебной дисциплины, профессионального модуля подлежит технической и содержательной экспертизе, которая проводится преподавателем-разработчиком совместно с методистом и председателем методической комиссии, после чего рабочая программа выносится на рассмотрение на заседании методической комиссии. Решение методической комиссии отражается в протоколе заседания, а на титульном листе рабочей программы ставится гриф согласования «Рассмотрено». Утверждается программа директором колледжа.

Ежегодно, до начала учебного года, в рабочие программы вносятся изменения и дополнения с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, а также в случае изменения ФГОС СПО или учебного плана, что фиксируется протоколом методической комиссии.

1.8 Практика студентов

Видами практики обучающихся осваивающих ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий являются учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Программы практики разрабатываются и утверждаются самостоятельно ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности и являются составной частью ППССЗ обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Планирование и организация учебной и производственной практики на всех ее этапах обеспечивает:

• последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практик к другому;

• целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

• связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ (далее - профессиональный модуль) в соответствии с ФГОС СПО, программами практики. Содержание программ практик разработано на основе отраслевых ЕКТС, стандартов организаций - баз практик.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы.

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий учебная практика и производственная практика проводится ОГБПОУ ИКПП при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов, концентрированно в рамках профессиональных модулей. При производственной необходимости в график учебного процесса могут вноситься изменения, которые утверждаются приказом директора.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей и междисциплинарных курсов по основным видам профессиональной деятельности.

Учебная практика проводится в учебных кабинетах и мастерских колледжа, а так же на базе организаций и предприятий социальных партнеров на основе заключенных договоров о совместной подготовке кадров.

Учебная практика проводит в подгруппах группах численностью не менее 8 человек, максимальная численность не должна превышать 15 человек, преподавателями дисциплин профессионального цикла, а мастерами производственного обучения.

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Производственная практика проводится в организациях и предприятиях социальных партнеров на основе заключенных договоров о совместной подготовке кадров.

Производственная практика распределена следующим образом: в 4 семестре 90ч - ПМ 03 (36ч)+ПМ 06 (54ч), в 6 семестре – 126ч - ПМ.01 (36ч) +ПМ 02 (36ч) + ПМ 03 (54ч), в 7 семестре 162ч - ПМ.02 (36ч) + ПМ.03(90ч) + ПМ04(36ч), в 8 семестре 162 ч - ПМ.02 (72ч) + ПМ03 (54ч)+ПМ 05(36ч).

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика поводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности и направлена на углубление первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а так же на подготовку к выпускной квалификационной работы в организациях различных правовых форм.

Преддипломная практика в объеме 144 часов проходит в 8 семестре, на основе заключенных договоров на базах предприятий работодателей. Организацию и руководство практикой по профилю специальности и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации или предприятия в соответствии с заключенным договором. Результаты практики определяются программами практики.

* 1. **Сводные данные по бюджету времени ППССЗ (в часах)**

По специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий объём времени (в часах) на лабораторные и практические занятия определяются сводным бюджетом времени обязательной и вариативной части циклов ППССЗ и обязательной части общепрофессионального и профессионального циклов. При выделении времени на лабораторные, и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности (в %), вычисляемых по формуле:

ПрО=

где ПрО – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах); УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (в часах);

УНобяз – суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах);

Диапазон значений практикоориентированности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 57,3%, при допустимом значении практикоориентированности для ППССЗ СПО 50-65%.

ПрО=

**1.11.**  **Текущий контроль успеваемости, промежуточная**  **аттестация**

Оценка качества освоения ГТПССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации ОГБПОУ ИКПП разрабатываются и утверждаются фонды оценочных средств (далее ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

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

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре, дифференцированные зачеты.

Промежуточная аттестация проводится в ОГБПОУ ИКПП по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, в рамках промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом в форме дифференцированных зачетов (оценочная форма), комплексных дифференцированных зачетов (оценочная форма) экзаменов, комплексных экзаменов квалификационных, экзамена квалификационного по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 19441 Формовщик теста, на присвоение квалификации Формовщик теста 3 разряда.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени выделяемого на изучение соответствующей учебной дисциплины, экзамены, экзамены (квалификационные) - за счет времени выделяемого на промежуточную аттестацию.

Дифференцированные зачеты проводятся преподавателем, мастером производственного обучения, руководителем практики на завершающем этапе их освоения. Дифференцированный зачет с учетом специфики учебной дисциплины может проводиться в форме письменной контрольной работы, тестирования, опроса обучающихся в устной форме, а также с привлечением компьютерных технологий и в других формах.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу спланирована по учебным дисциплинам:

4 семестр: ОУД.01 Русский язык, ОУД.04 Математика – письменно, ОУД.13 Химия – устно;

Промежуточная аттестация по ППССЗ и дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам спланирована по следующим учебным дисциплинам:

2 семестр: Дифференцированный зачет по учебной практике ПМ 01.

4 семестр: Комплексный дифференцированный зачет по учебной практике ПМ 03, ПМ 04. Дифференцированный зачет по производственной практике ПМ 06.

5 семестр: Комплексный дифференцированный зачет по учебной практике по ПМ 02, ПМ 05, ПМ 06.

Экзамены ОП 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП 10 Охрана труда, МДК.06.01. Организация производственной деятельности формовщика теста, Экзамен квалификационный по ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 19441 Формовщик теста, на присвоение квалификации Формовщик теста 3 разряда.

6 семестр Дифференцированный зачет по производственной практике по ПМ 01. Экзамены: ОГСЭ 01 Основы философии, ЕН 03 химия, комплексный экзамен ОП 12 Товароведение сырья и МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья, Экзамен квалификационный по ПМ 01.

7 семестр Дифференцированный зачет по производственной практике по ПМ 04. Экзамены: ОП 15 Производственный учет в хлебопекарной промышленности, Экзамен квалификационный по ПМ 04.

8 семестр. Комплексный дифференцированный зачет по производственной практике по ПМ 02, ПМ 03, ПМ 05. Экзамены: МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий. Комплексный экзамен квалификационный по ПМ 02, ПМ 03, ПМ 05.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированности у студента компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен». Итоговая аттестация по профессиональному модулю (экзамен квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителя работодателя. Контроль освоения ПМ в целом направлен на оценку овладения квалификацией. Экзамен квалификационный может состоять из одного или нескольких квалификационных испытаний следующих видов:

=> защита курсового проекта; оценка производится посредством сопоставления продукта проекта с эталоном и оценки продемонстрированных на защите знаний;

=> выполнение комплексного практического задания; оценка производится путем сопоставления установленных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности;

=> защита портфолио; оценка производится путем сопоставления установленных требований с набором документированных свидетельских показаний, содержащихся в портфолио;

=> защита производственной практики; оценка производится путем разбора данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике). С указанием видов работ, выполненных вовремя практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев с начала обучения.

**1.12.** **Государственная итоговая аттестация выпускников**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, аттестационные листы, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломной работы (проекта).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются ОГБПОУ ИКПП на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

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

-оценка уровня освоения дисциплин;

-оценка компетенций обучающихся

**2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Область профессиональной деятельности выпускника:**

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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.

**Виды деятельности выпускника:**

ВД 1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ВД 2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ВД 3 Производство кондитерских изделий.

ВД 4 Производство макаронных изделий.

ВД 5 Организация работы структурного подразделения.

ВД 6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**2.2. Требования к результатам освоения ППССЗ**

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов, практик) знания, умения, общие и профессиональные компетенции, а также практический опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППССЗ, 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. Технолог-конструктор (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

ВД 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.

ВД 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

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 6.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 6.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 6.3. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 6.4. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЕЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

3.1. Учебный план областного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Ивановский колледж пищевой промышленности по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий..

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы общеобразовательных дисциплин

3.4. Программы профессионального циклов

3.5 Программы практики

3.6. Фонды оценочных средств

**4.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Информационное обеспечение образовательного процесса**

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

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

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

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 междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

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

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

С целью предоставления обучающимся возможности работы с каталогами, доступа к электронным материалам: оцифрованным печатным работам (книгам, журналам, иллюстрациям, картам, диаграммам, графикам и т.п.), фотографиям, кино и видеофильмам, картинам, трехмерным моделям, анимации, аудиофайлам и так далее на сайте колледжа опубликован раздел ЭОР:

**4.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

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

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии изготовления хлебобулочных изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

технологии производства макарон;

технологического оборудования макаронного производства;

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

химии;

микробиологии, санитарии и гигиены;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал

**4.3. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или профессионального модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.