

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

УТВЕРЖДЕН
Министерством образования и науки
Кыргызской Республики
Приказ №863/1
«_10_» __мая__ 2022г.
Регистрационный №8
Код 200724

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Специальность: 260202 «Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий»**

Квалификация: техник-технолог

Бишкек 2022

Глава 1. Общие положения

1. Настоящий Государственный образовательный стандарт по специальности: 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» среднего профессионального образования разработан в соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об образовании" и иными нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области образования.

2. В настоящем Государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования используются термины и определения в соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об образовании" и международными документами в сфере среднего профессионального образования, принятыми Кыргызской Республикой в установленном порядке:

- основная профессиональная образовательная программа – совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и организацию реализации образовательного процесса по соответствующей специальности;

- цикл дисциплин – часть образовательной программы или совокупность учебных дисциплин, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;

- модуль – часть учебной дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;

- компетенция – заранее заданное социальное требование (норма) к образовательной подготовке ученика (обучаемого), необходимой для его эффективной продуктивной деятельности в определенной сфере;

- кредит - условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы;

- результаты обучения – компетенции, приобретенные в результате обучения по основной образовательной программе/модулю.

Профессиональный стандарт – основополагающий документ, определяющий в рамках конкретного вида профессиональной деятельности требования к ее содержанию и качеству и описывающий качественный уровень квалификации сотрудника, которому тот обязан соответствовать, чтобы по праву занимать свое место в штате любой организации, вне зависимости от рода ее деятельности.

Выполнение настоящего Государственного образовательного стандарта является обязательным для всех образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, по подготовке техникув-

технологов по указанной специальности, независимо от их форм собственности и ведомственной принадлежности.

Глава 2. Область применения

3. Настоящий Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ГОС СПО) представляет собой совокупность норм, правил и требований, обязательных при реализации основных образовательных программ подготовки техник-технологов по специальности: 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и является основанием для разработки учебной организационно-методической документации, оценки качества освоения основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования всеми образовательными организациями среднего профессионального образования независимо от их форм собственности и ведомственной принадлежности, имеющими лицензию по соответствующей специальности на территории Кыргызской Республики.

4. Основными пользователями Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260202-«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» являются:

- администрация и педагогический состав образовательных организаций, имеющих право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности;

- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению основной образовательной программы по данной специальности;

- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;

- учебно-методические объединения и советы, обеспечивающие разработку основных образовательных программ по поручению центрального государственного органа исполнительной власти в сфере образования Кыргызской Республики;

- уполномоченные государственные органы в сфере образования, обеспечивающие финансирование среднего профессионального образования;

- уполномоченные государственные органы в сфере образования, обеспечивающие контроль за соблюдением законодательства в системе среднего профессионального образования, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в сфере среднего профессионального образования.

- аккредитационные агентства, осуществляющие аккредитацию образовательных программ и организаций.

Глава 3. Общая характеристика специальности

5. Формы освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»:

- очная
- очно-заочная (вечерняя)
- заочная

6. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» среднего профессионального образования при очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет не менее 1 года 10 месяцев. В случае реализации данной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования установленный нормативный срок освоения увеличивается на 1 (один) год.

7. При реализации образовательной программы среднего общего образования (10-11 классов), интегрированной в программу среднего профессионального образования, документ (аттестат) о среднем общем образовании не выдается, а оценки по предметам выставляются в документ (диплом) о среднем профессиональном образовании.

8. Абитуриент должен иметь один из документов:

- аттестат о среднем общем образовании;
- свидетельство об основном общем образовании;

9. Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки техников-технологов по заочной и очно-заочной (вечерней) формам обучения, а также случае сочетания различных форм обучения, увеличиваются образовательной организацией реализующей программы среднего профессионального образования, на шесть месяцев относительно установленного нормативного срока освоения при очной форме обучения.

Образовательная организация, реализующая программы среднего профессионального образования, по результатам переаттестации может полностью или частично перезачесть результаты обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и (или) отдельным практикам, освоенным (пройденным) студентом при получении высшего профессионального

образования или среднего профессионального образования по иной специальности.

Иные нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования утверждаются отдельным нормативным правовым актом.

10. Трудоемкость освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в подготовке техник-технологов по очной форме обучения не менее 120 кредитов.

Трудоемкость одного учебного семестра равна не менее 30 кредитам (при двух семестровом построении учебного процесса).

Один кредит равен 30 часам учебной работы студента (включая его аудиторную, самостоятельную работу и все виды аттестации).

Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения за учебный год составляет не менее 45 кредитов.

11. Цели основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в области обучения и воспитания личности.

В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» является:

- подготовка квалифицированного специалиста среднего звена для пищевой отрасли, востребованного на отечественном и международном рынках труда, а также ориентированного на непрерывное образование в течение всей жизни;

- развитие общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями заинтересованных сторон, позволяющее выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

В области воспитания личности целью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» является:

- формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

12. Область профессиональной деятельности выпускников специальности 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» включает в себя области технологии, связанные с деятельностью по производству и контролю качества основных видов хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции в качестве техника-технолога в организациях различных организационно-правовых форм собственности.

13. Объектами профессиональной деятельности техников-технологов по специальности 260202-«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» включает:

- хлебопекарные,
- макаронные и кондитерские заводы,
- фабрики и цеха различных организационно-правовых форм собственности.

14. Видами профессиональной деятельности техников по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» являются:

- производственно-технологическая;
- контрольно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- опытно-экспериментальная

15. Перечень задач профессиональной деятельности, к которым должен быть подготовлен выпускник, должен быть взят из квалификационных требований в соответствующей области профессиональной деятельности стандарта (при наличии).

15.1. Производственно-технологическая:

– обеспечение проведения технологических процессов производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; контроль за соблюдением требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; контроль за эффективным использованием технологического оборудования; контроль за рациональным использованием сырья, материалов и тары; анализ причин брака продукции и разработка мероприятий по их устранению.

15.2. Контрольно-технологическая:

– осуществление контроля качества сырья, материалов и готовой продукции; проведение стандартных и сертификационных испытаний готовой продукции; осуществление контроля производства.

15.3. Организационно-управленческая:

- организация и планирование работы коллектива исполнителей; планирование и организация производственных работ; выбор оптимальных решений при планировании проведении работ в условиях нестандартных

ситуаций; обеспечение техники безопасности на производственном участке.

15.4. Опытно-экспериментальная:

-разработка новых видов продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронных производств, подготовка нормативной и технологической документации на новые виды продукции.

16. Выпускник, освоившей основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», подготовлен:

- к профессиональной деятельности в пищевой отрасли;
- к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования;
- к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования соответствующего профиля по ускоренным программам:

1) 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» по профилям:

- Технология мяса и мясных продуктов;
- Технология молока и молочных продуктов;

2) 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» по профилю:

- Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий;

3) 720200 «Биотехнология» по профилю:

- Пищевая биотехнология.

Глава 4. Общие требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

17. Образовательные организации, реализующие образовательные программы среднего профессионального образования, самостоятельно разрабатывают основную профессиональную образовательную программу по специальности. Основная профессиональная образовательная программа разрабатывается на основе соответствующего Государственного образовательного стандарта по специальности, национальной рамки квалификаций, отраслевых/секторальных рамок квалификаций и профессиональных стандартов (при наличии).

Образовательные организации, реализующие образовательные программы среднего профессионального образования, обязаны не реже одного раза в 5 лет обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной

сферы, в соответствии с рекомендациями по обеспечению гарантии качества образования, заключающимися:

- в разработке стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников;
- в мониторинге, периодическом рецензировании образовательных программ;
- в разработке объективных процедур оценки уровня знаний и умений студентов, компетенций выпускников на основе четких согласованных критериев;
- в обеспечении качества и компетентности преподавательского состава;
- в обеспечении достаточными ресурсами всех реализуемых образовательных программ, контроле эффективности их использования, в том числе путем опроса обучаемых;
- в регулярном проведении самообследования по согласованным критериям для оценки своей деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными организациями;
- в информировании общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

18. Оценка качества подготовки студентов и выпускников должна включать их текущую, промежуточную и итоговую государственную аттестацию.

Текущая аттестация студентов проводится в течении учебного семестра на основании модульно-рейтинговой системы оценивания, установленной образовательной организацией, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования (утвержденной педагогическим советом).

Промежуточная аттестация студентов проводится в конце каждого семестра и по всем дисциплинам выставляются итоговые оценки (экзаменационные оценки) по итогам текущей аттестации в семестре.

Для текущей, промежуточной аттестации студентов и итоговой аттестации выпускников на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы создаются базы оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, модульные тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Базы оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательной организацией, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

Итоговая государственная аттестация проводится в порядке, определяемом Кабинетом Министров Кыргызской Республики.

19. При разработке основной профессиональной образовательной программы должны быть определены возможности образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования, в формировании общих личностных компетенций выпускников. Образовательная организация, реализующий образовательную программу среднего профессионального образования, обязан:

- сформировать свою социокультурную среду;
- создать условия, необходимые для всестороннего развития личности;
- способствовать развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

20. Основная профессиональная образовательная программа образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования, должна содержать дисциплины по выбору студента в объеме не менее одной трети вариативной части каждого цикла дисциплин. Порядок формирования дисциплин по выбору студента устанавливает педагогический совет образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

21. Образовательная организация, реализующая образовательную программу среднего профессионального образования, обязана:

- обеспечить студентам реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения;
- ознакомить студентов с их правами и обязанностями при формировании основной профессиональной образовательной программы;
- разъяснить, что избранные студентами дисциплины становятся для них обязательным, а суммарная трудоемкость дисциплин не должна быть меньше, чем это предусмотрено учебным планом.

22. Студенты имеют право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин по выбору студента, предусмотренных основной профессиональной образовательной программой, выбирать конкретные дисциплины.

23. Студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой образовательной организации, реализующего образовательную программу среднего профессионального образования.

24. В целях достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы студенты обязаны участвовать

в развитии студенческого самоуправления, в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

25. Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается 45 часов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий в неделю при очной форме обучения определяется Государственным образовательным стандартом с учетом специфики специальности и составляет не менее 35 процентов общего объема, выделенного на изучение каждой учебной дисциплины.

В часы, отводимые на самостоятельную работу по учебной дисциплине, включается время, предусмотренное на подготовку к экзамену по данной учебной дисциплине (модулю).

26. При очно-заочной (вечерней) форме обучения объем аудиторных занятий должен быть не менее 16 часов в неделю.

27. При заочной форме обучения студенту должна быть обеспечена возможность занятий с преподавателем в объеме не менее 150 часов в год.

28. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Глава 5. Требования к основной профессиональной образовательной программе

29. Выпускник специальности 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» с присвоением квалификации «техник-технолог» в соответствии с целями основной профессиональной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в пп. 11. и 15. настоящего Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, должен обладать следующими компетенциями:

а) общими ОК:

ОК1. Уметь организовать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК2. Решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, проявлять инициативу и ответственность;

ОК3. Осуществлять поиск, интерпретацию и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК4. Использовать информационно-коммуникативные технологии в

профессиональной деятельности;

ОК5. Уметь работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

ОК6. Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных) и их обучения на рабочем месте, за результат выполнения заданий;

ОК7. Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям условий труда и технологий в профессиональной деятельности;

ОК8. Быть готовым к организационно-управленческой работе с малыми коллективами.

б) профессиональными ПК:

производственно-технологическая деятельность:

ПК1. Способен организовать технологический процесс производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с нормативной и технологической документацией;

ПК2. Определять качество сырья, материалов и готовой продукции;

ПК3. Способен организовать и вести технологические процессы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологической документацией;

ПК4. Готов обеспечить выпуск продукции стандартного качества, анализировать причины брака готовой продукции разрабатывать меры по их устранению;

ПК5. Готов к участию в обеспечении экологической безопасности, соблюдении правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии и гигиены на производственном участке.

контрольно-технологическая деятельность:

ПК6. Осуществить контроль качества сырья, материалов и готовой продукции; проведение стандартных и сертификационных испытаний готовой продукции; осуществление контроля производства.

организационно-управленческая деятельность:

ПК7. Уметь организовать работу коллектива исполнителей; планирование и организацию производственных работ;

ПК8. Уметь выбирать оптимальных решений при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций;

ПК9. Уметь участвовать в обеспечении техники безопасности на производственном участке;

ПК10. Способен к осуществлению контроля качества работ;

ПК11. Способен к участию в оценке экономической эффективности производственной деятельности;

Опытно- экспериментальная:

ПК12. Разработать новые виды продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронных производств;

ПК13. Подготовить нормативную и технологическую документации на новые виды продукции.

30. Основная профессиональная программа среднего профессионального образования включает в себя следующие блоки и учебные циклы:

блок 1 «Дисциплины (модули)»

- 1) общегуманитарный цикл;
- 2) математический и естественнонаучный цикл;
- 3) профессиональный цикл;

и разделов:

- 4) практика;
- 5) итоговая государственная аттестация;
- 6) физическая культура.

блок 2 «Практика»

блок 3 «Итоговая государственная аттестация»

Среднее профессиональное учебное заведение разрабатывает основную образовательную программу в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта и несет ответственность за достижение результатов обучения в соответствии с национальной рамкой квалификаций.

Набор дисциплин (модулей) и их трудоемкость, которые относятся к каждому блоку основной образовательной программы, среднее профессиональное учебное заведение определяет самостоятельно в установленном для блока объеме, с учетом требований к результатам ее освоения в виде совокупности результатов обучения, предусмотренных национальной рамкой квалификаций.

Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечить реализацию обязательных дисциплин общегуманитарного цикла, перечень и трудоемкость которых определяется уполномоченным государственным органом в области образования и науки Кыргызской Республики. Содержание и порядок реализации указанных дисциплин устанавливаются государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по соответствующей специальности.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разрабатывается в соответствии со структурой, прилагаемой к настоящему Государственному образовательного стандарта среднего профессионального образования (*Приложение 1*).

31. Каждый цикл дисциплин должен иметь базовую (обязательную) и элективную части. Элективная часть должна дать возможность расширения или углубления знаний, умений и навыков студентов, определяемых содержанием базовой части. Элективная часть устанавливается средним профессиональным учебным заведением исходя из специфики реализуемой профессиональной образовательной программы.

Объем обязательной части, без учета объема государственной аттестации, должен составлять не более 50 процентов общего объема основной образовательной программы.

Среднее профессиональное учебное заведение должно предоставлять лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по основной образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

32. Реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки техник-технологов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее специальное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь высшее профессиональное образование по соответствующей специальности или направлению подготовки.

При оценке качественного состава преподавателей профессионального цикла учитываются производственники со стажем более 10 лет.

Доля штатных преподавателей должна составлять 80% к общему числу преподавателей образовательной программы.

33. Реализация основной профессиональной образовательной программы специальности должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам и/или электронным учебникам и пособиям, формируемым по полному перечню дисциплин основной профессиональной образовательной программы. Обеспеченность студентов должна соответствовать нормативу – 0,5 экземпляра на одного студента. Источники учебной информации должны отвечать современным требованиям, должен быть обеспечен доступ к Интернету и информационным источникам. В образовательном процессе должны использоваться законодательные акты, нормативные документы и материалы профессионально ориентированных периодических изданий.

Образовательная программа образовательной организации, реализующей программы СПО должна включать лабораторные практикумы и практические занятия, которые формируются СПО с учетом формируемых компетенций.

34. Образовательная организация, реализующая основную профессиональную образовательную программу СПО, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки студентов, предусмотренной учебным планом образовательной организации, реализующей программы СПО, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Примерный перечень материально-технического обеспечения для реализации программ по специальности 260303 - «Технология молока и молочных продуктов»:

Полезная площадь на 1 студента 7 кв.м. с учетом 2-сменности занятий.

**Материально-техническое оснащение лабораторий, кабинетов
учебным оборудованием**

Наименование	Оснащение
Кабинет русского языка и литературы	Компьютер, мультимедийный проектор, учебная и справочная литература.
Кабинет кыргызского языка и литературы	Компьютер, мультимедийный проектор, учебная и справочная литература.
Кабинет иностранного языка	Компьютер, мультимедийный проектор, учебная и справочная литература.
Кабинет истории Кыргызстана	Компьютер, мультимедийный проектор, учебная и справочная литература.
Кабинет социально-экономических дисциплин	Компьютер, мультимедийный проектор, учебная и справочная литература.
Кабинет экологии и безопасности жизнедеятельности	компьютер, мультимедийный проектор, экран, комплект стендов по ГО и ЧС, комплект стендов по основам военной подготовки.
Кабинет математики	Компьютер, проектор, модели геометрических тел, угольники, циркули, справочная литература, магнитная доска, стенды с математическими формулами.
Кабинет информатики и информационных технологий	Компьютеры с выходом в Интернет, сканеры, принтеры, справочные материалы, программное обеспечение, обучающие программы, мультимедийный проектор.
Кабинет инженерной и компьютерной графики	Компьютер, принтер, программное обеспечение/графические программы, мультимедийный проектор, экран, стенды, чертежные инструменты (циркуль, треугольник, штангельциркуль, рейшины, микрометр, линейка), модели по черчению, сборочные единицы и детали, учебная и справочная литература, парта чертежная.

Метрология, стандартизация и сертификация	Контрольно-измерительная аппаратура, набор образцов шероховатостей, плакаты, компьютер, проектор.
Автоматизация процессов	Схемы управления станков, схемы пневматических и гидравлических приводов станков, плакаты, модели, справочная и техническая литература.
Методический кабинет	Компьютера, сканер, принтера, ксерокс, методическая литература, методические разработки
Лаборатория микробиологии	Стенды, плакаты, компьютер, проектор, микроскопы различных типов, термостаты, штативы, сушильные шкафы, водяные бани, стерилизаторы и эксикаторы, дистилляторы, предназначенные для приготовления дистиллированной воды, электронные весы, оборудование для подготовки проб (центрифуги, смесители, устройства для фильтрации), газовые горелки и плитки, дозаторы, пинцеты, пипетки и т.д.
Лаборатория электротехники и электронной техники	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, универсальные лабораторные стенды, плакаты для выполнения лаб. работ по электротехнике и основам электроники, электродвигатели, приборы постоянного и переменного тока, контрольно-измерительные приборы, блоки питания.
Лаборатория теххимического контроля	Стенды, плакаты, компьютер, проектор, фотоколориметр, иономер, кондуктометр, весы электронные, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, термостат суховоздушный, электрическая плитка, баня лабораторная.
Лаборатория химии (аналитической, органической и физколлоидной)	Стенды, плакаты, компьютер, проектор, лабораторный стол для проведения исследований, вытяжной шкаф, вентиляция, канализация и водопровод, водонагревательные приборы, оборудования для подачи сжатого воздуха, пара, технических жидкостей, вакуум-линия, шкаф для хранения летучих, взрывоопасных и легковоспламеняющихся веществ, дистилляторы, деминерализаторы, оборудование для сбора и утилизации отходов, контрольно-измерительное оборудование, испытательное оборудование, оборудование для мытья и очистки лабораторной посуды, средства защиты от поражения и аптечка первой помощи.
Лаборатория УК и МСС, технологии хлеба, кондитерского и макаронного производства.	Стенды по ТБ и правилам проведения лабораторных работ, столы с рабочими местами для проведения лабораторных работ, технические и электронные весы, титровальные установки, электронная титровальная колба, приборы для определения влажности: СЭШ-3, прибор «Чижовой», электронный влагомер «Sartorius MA-35», прибор рефрактометр, термостаты, термометры, ареометры, прибор для определения пористости «Чижова», конвекторная печь, электрические плиты, миксеры, кухонные комбайны с

	насадками, лабораторная тестомесильная машина, макаронный пресс, раскаточная машина, сушильная камера, разделочный стол, кухонные принадлежности(столовые приборы, ножи, скалки, разделочные доски, терки и т.д.), лабораторная посуда(мерные колбы, цилиндры, стаканчики). Компьютер, проектор.
Лаборатория сенсорного анализа	Индивидуальные кабинки для проведения анализа, оборудованные столиками, раковинами, подсветкой, индивидуальные кресла на колесиках, лабораторная посуда (мерные колбы, цилиндры, стаканчики), раздаточный столик.)

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля

Залы:

Актовый зал

Медпункт

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

35. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ определяется средним профессиональным учебным заведением с учетом порядка проведения итоговой государственной аттестации выпускников образовательной организации среднего профессионального образования, определяемого Кабинетом Министров Кыргызской Республики.

Приложение 1
к Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования Кыргызской Республики

Структура основной профессиональной образовательной программы по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Нормативный срок обучения: 1 год 10 мес.

Структура основной образовательной программы среднего профессионального образования		Объем основной образовательной программы и ее учебных циклов в кредитах
		1 год 10 месяцев
Блок 1	I. Общегуманитарный цикл	18
	II. Математический и естественнонаучный цикл	6
	III. Профессиональный цикл	75
	Физическая культура (по 2 часа в неделю в указанных семестрах)	3-5 семестры
Блок 2	Практика	15
Блок 3	Итоговая государственная аттестация	6
Объем основной образовательной программы среднего профессионального образования		120

Настоящий стандарт по специальности 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» разработан УМС по разработке Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования при базовом образовательном учреждении – Кара-Балтинском технико-экономическом колледже им. М. Т. Ибрагимова

Председатель МС: директор КТЭК им. М. Т. Ибрагимова:	Макенова А. С.
Зам председателя МС: преподаватель КТЭК им. М. Т. Ибрагимова:	Долженко Р. П.
Секретарь МС: начальник учебной части КТЭК им. М. Т. Ибрагимова:	Шакиева Г. Ж.
Члены Совета МС:	
Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой «Технология производства продуктов питания» технологического факультета КГТУ им. И. Разакова:	Мусулманова М. М.
Директор ЧП «Хлебный край»:	Гаевая Н. А.
Зам. директора по учебно-производственно-методической работе ПЛ №10 г. Бишкек:	Усупова Э. М.
Зам. директора по учебно- производственно-методической работе ПЛ №91 г. Бишкек:	Илипбаева С. К .
Преподаватель КТЭК им. М. Т. Ибрагимова по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов»:	Абдулдаева Г. Б.
Преподаватель спецдисциплин КТЭК им. М. Т. Ибрагимова по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»:	Близнюкова Р. П.
Преподаватель спецдисциплин КТЭК им. М. Т. Ибрагимова по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделие»:	Коваленко Г. А.
Преподаватель спецдисциплин КТЭК им. М. Т. Ибрагимова по специальности 260301 «Технология мясо и мясных продуктов»:	Токушева Г. Б.

Примерный учебный план
среднего профессионального образования
специальность: 260202 - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
квалификация: техник-технолог
нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

	Наименование учебных дисциплин (в том числе практик)	Общая трудоемкость		Примерное распределение по семестрам			
		в кредитах	в часах	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
				Количество недель			
				15-18	15-18	12-18	9-18
1.	Общегуманитарный цикл	18	540				
	Базовая часть	15	450				
1.1	Кыргызский язык и литература	3	90	x			
1.2	Русский язык	2	60	x			
1.3	История Кыргызстана	4	120		x		
1.4	Иностранный язык	2	60	x			
1.5	Манасоведение	2	60		x		
1.6	География Кыргызстана	2	60	x			
	Всего	15	450				
	Элективная часть	3	90				x
	Всего	3	90				
	<i>Итого СПО 1:</i>	18	540				
2.	Математический и естественнонаучный цикл	6	180				
	Базовая часть	4	120				
2.1	Профессиональная математика	2	60	x			
2.2	Информатика	2	60		x		
	Всего	4	120				
	Элективная часть	2	60			x	
	Всего	2	60				
	<i>Итого СПО 2:</i>	6	180				
3.	Профессиональный цикл	75	2250				
	Базовая часть	38	1140				
3.1	Инженерная графика	2	60	x			
3.2	Пищевая химия	3	90	x	x		
3.3	Пищевая микробиология	3	90	x			
3.4	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	8	240		x	x	x
3.5	Управление качеством. Метрология, стандартизация и сертификация	9	270			x	x

3.6	Технологическое оборудование	5	150			x	x
3.7	Технология кондитерских изделий	5	150			x	
3.8	Технология макаронных изделий	3	90				x
	Всего	38	1140				
	Элективная часть	37	1110	x	x	x	x
	ИТОГО:	75	2250				
4.	Физическая культура*		2ч в нед				
5.	Практика**	15	450				
6.	Итоговая государственная аттестация	6	180				
	Государственный экзамен по «Кыргызскому языку и литературе», «Истории Кыргызстана» и «География Кыргызстана»	1	30		x		
	Междисциплинарный государственный экзамен по специальности/подготовка и защита дипломной работы	5	150				x
	Количество экзаменов (макс)			8-12	8-12	8-12	8-12
	Количество курсовых работ/проектов					1	1
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	120	3600	30	30	30	30

(*) физическая культура в общую трудоемкость не входит

(**) количество и виды практик по специфике специальности спуска