ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (ГАПОУ «ОГК») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Срок получения СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Квалификация – техник-технолог

Область профессиональной деятельности выпускника:

- организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных и изделий;

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- сырье, основное и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных и изделий;

Виды профессиональной деятельности и компетенции

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- производство кондитерских изделий;
- производство макаронных изделий;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер).

В процессе освоения данных видов деятельности выпускник должен обладать следующими профессиональными и общими компетенциями

Код	**Наименование**
ВПД 1	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ВПД 2	Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ВПД 3	Производство кондитерских изделий.
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных

	кондитерских изделий.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ВПД 4	Производство макаронных изделий.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ВПД 5	Организация работы структурного подразделения.
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ВПД 6	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер).
ПК 6.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 6.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 6.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 6.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 6.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 6.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Общие компетенции выпускника

Код	**Наименование**
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность 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

Перечень изучаемых дисциплин в процессе освоения программы дисциплин и междисциплинарных курсов

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины,	Время в неделях	Макс. учебная	Обязательная учебная нагрузка		Курс изучения
				Всего	В том числе	

	профессиональные модули, междисциплинарные курсы		нагрузка обучающ-ся, час.		лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
О.00.Общеобразовательный цикл			**2106**	**1404**	**580**		
ОДб.00	**Базовые дисциплины**		**1277**	**850**	**273**		
ОДб.01	Русский язык		117	78	30		1
ОДб.02	Литература		176	117	20		1
ОДб.03	Иностранный язык		117	78	78		1
ОДБ.04	История		176	117	2		1
ОДБ.05	Обществознание		176	117	4		1
ОДБ.08	Химия		117	78	14		1
ОДБ.09	Биология		117	78	12		1
ОДБ.13	Физическая культура		176	117	111		1
ОДБ.14	ОБЖ		105	70	2		1
ОДп.00	**Профильные дисциплины**		**829**	**554**	**307**		
ОДп.15	Математика		439	290	190		1
ОДп.16	Информатика и ИКТ		147	95	95		1
ОДп.17	Физика		243	169	22		1
ОГСЭ.00 Общегуманитарные и социально-экономические дисциплины			**648**	**432**	**342**		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48	4		4
ОГСЭ.02	История		57	48	4		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		168	168	168		2,3
ОГСЭ.04	Физическая культура		336	1168	166		2,3,4
ЕН.00 Математические и естественнонаучные дисциплины			**336**	**224**	**82**		
ЕН.01	Математика		102	68	34		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	36	4		2
ЕН.03	Химия		180	120	44		3
П.00 Профессиональный цикл			**3552**	**2368**	**968**	**80**	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины			***924***	***616***	***234***		
ОП.01.	Инженерная графика		117	78	58		4
ОП.02.	Техническая механика		75	50	12		4
ОП.03.	Электротехника и электронная техника		114	76	36		4
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		90	60	18		2
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов		100	72	12		4
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		60	40	30		3
ОП.07.	Метрология и стандартизация		60	40	12		4
ОП.08.	Правовое основы профессиональной деятельности		72	48	30		4
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		72	48	8		3
ОП.10.	Охрана труда		54	36			3
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности		102	68	18		3
ПМ	***Профессиональные модули***		***2628***	***1752***	***734***	80	
ПМ 01	**Применение, хранение и подготовка сырья к переработке**		**471**	**314**	**34**		3
МДК 01.01	Технология хранения и переработки сырья		471	314	34		3
УП 01	Учебная практика			36			3
ПП 01	Производственная практика			***36***			3
ПМ 02	**Производство хлеба и хлебобулочных изделий**		**363**	**242**	**92**	**50**	3

МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		363	242	92	50	3
УП 02	Учебная практика			72			3
ПП 02	Производственная практика			144			3
ПМ 03	**Производство кондитерских изделий**		**503**	**330**	**200**		3
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		196	130	70		3
МДК 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		307	200	130		3
УП 03	Учебная практика			72			3
ПП 03	Производственная практика			144			3
ПМ 04	**Производство макаронных изделий**		**340**	**235**	**60**		4
ПМ 04.01	Технология производства макаронных изделий		340	235	60		4
УП 04	Учебная практика			36			4
ПП 04	Производственная практика			108			4
ПМ 05	**Организация работы структурного подразделения**		**207**	**135**	**48**	**30**	4
МДК 05.01	Управление структурным подразделением		207	135	48	30	4
УП 05	Учебная практика			36			4
ПП 05	Производственная практика			72			4
ПМ 06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям должностям служащих (кондитер)**		**744**	**496**	**300**		2
МДК 06.01	Организация работ по профессии кондитер		744	496	300		2
УП 06	Учебная практика			72			2
ПП 06	Производственная практика			72			2
	Итого по циклам		**6642**	**4428**	**1972**	**80**	
УП.00.	**Учебная практика**	25		**900**			
ПП.00.	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**						
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**	4		**144**			
ПА.00	**Промежуточная аттестация**	7					
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	**Время каникулярное**	34					
	Всего	199					

Реализация программы подготовки специалистов обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже, а также в организациях, соответствующих специфики профессиональной деятельности.

Для реализации программы создана достаточная материальная база.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
1	Общеобразовательных дисциплин
2	Социально-экономических дисциплин
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Экологических основ природопользования
6	Инженерной графики
7	Технической механики
8	Технологии изготовления хлебобулочных изделий
9	Технологического оборудования хлебопекарного производства
10	Технологии производства макарон
11	Технологического оборудования макаронного производства
12	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
13	Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Электротехники и электронной техники
4	Метрологии и стандартизации
	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Контроль и оценка достижений обучающихся включает текущий контроль результатов образовательной деятельности и промежуточную аттестацию по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике) с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля работы студентов, которая оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

– экзамен по отдельной учебной дисциплине;

– экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

– зачет/дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;

– дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;

– курсовая работа (проект).

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий осуществляется в форме защиты выпускной квалификационной работы. Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении квалификации.