

Утверждаю
Директор ГАПОУ «ОГК»
И.Г. Золкина
«11» марта 2019 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Оренбургский государственный колледж»
по 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

СОГЛАСОВАНО



Л.В. Зам-гор. В.В. Якушев

Ф.И.О., должность

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*

СОГЛАСОВАНО:

Ф.И.О., должность

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (ГАПОУ «ОГК») - 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

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями) «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Приказ Минобрнауки РФ N 373 от 22.04.2014;

- Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- нормативно-методические документы Минобрнауки Оренбургской области;

- устав ГАПОУ «ОГК»;

- локальные акты ГАПОУ «ОГК».

- Профессиональный стандарт «Кондитер» (утв.приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ;

- нормативно-методические документы министерства образования Оренбургской области;

- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж»;

- нормативные локальные акты государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж».

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

Сокращения, используемые в программе подготовки специалистов среднего звена:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ФГОС СОО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

ОУ – образовательное учреждение;

СПО – среднее профессиональное образование;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

РП – рабочая программа дисциплины (модуля);

ОП.00. – общепрофессиональный цикл;

ОГСЭ, ЕН – цикл общегуманитарных, социально-экономических (ОГСЭ) и естественнонаучных дисциплин (ЕН);

П.00 - Профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК 00.00 – междисциплинарный курс;

УП.00. – учебная практика;

ПП.00. – производственная практика;

ГИА.00. – государственная (итоговая) аттестация;
ПА.00. – промежуточная аттестация;
ГАК – государственная аттестационная комиссия;
ВКР – выпускная квалификационная работа.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

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

Подготовка специалистов среднего звена осуществляется на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности.

1.3 Язык обучения

Обучение по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. 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).

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

Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов).

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
12901	Кондитер

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Структура ППССЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом специальности, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами внеурочной деятельности рабочими программами учебных и производственных практик; методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - 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.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки с учетом требований работодателей, определяемой содержанием обязательной части, формирования умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

3.2. Учебный план

Учебный план по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий определяет следующие характеристики ППССЗ: объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики) последовательность изучения учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих; распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям и их составляющим. Объёмы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим; сроки прохождения и продолжительность производственной (преддипломной) практики; формы государственной итоговой аттестации (далее ГИА), объём времени отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) в рамках ГИА; объём каникул по годам обучения. Учебный план размещен на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

3.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий включая теоретическое и практическое обучение, промежуточную и итоговую аттестации, а также каникулы. Календарный учебный график является обязательной частью учебного плана. Календарный учебный график размещен на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Реализация ППССЗ 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 специфике профессиональной деятельности.

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	Актный зал

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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.

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

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;
- комплексный экзамен по учебной и производственной практикам;
- зачет/дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- курсовая работа.

При проведении зачета требуемый уровень подготовки обучающегося фиксируется в зачетной книжке и зачетной ведомости словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и контрольной работы уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Государственная итоговая аттестация по специальности проводится в соответствии с программой ГИА разработанной и утвержденной по данной специальности в ГАПОУ «ОГК»