

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг»

_____ Н.А. Меженская
« _____ » _____ 20 __ г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
областного государственного автономного профессионального образовательного
учреждения
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев**

2015 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий***

Организация - разработчик ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Разработчики:

Ковалёва И.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Польшикова С.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Борисовская Н.Г., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Кальницкий И.Д., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Кривцова Е.И., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Буряченко Н.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Комардин С.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Ряскина Н.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Ефанов Н.К., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Миненкова В.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

Тулинова Е.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Негодина З.П., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
Программы дисциплин общепрофессионального цикла
 - 3.2.1. ОП.01 Инженерная графика
 - 3.2.2. ОП.02 Техническая механика
 - 3.2.3 ОП.03 Электротехника и электронная техника
 - 3.2.4. ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
 - 3.2.5. ОП.05 Автоматизация технологических процессов
 - 3.2.6. ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - 3.2.7. ОП.07 Метрология, стандартизация и сертификация
 - 3.2.8. ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
 - 3.2.9. ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 - 3.2.10. ОП.10 Охрана труда
 - 3.2.11. ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
 - 3.3. Программы профессиональных модулей.
 - 3.3.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
 - 3.3.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
 - 3.3.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий
 - 3.3.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий
 - 3.3.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
 - 3.3.6. Программа профессионального модуля ПМ.06. Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер
 4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.
 5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
 - 5.1. Контроль и оценка достижений студентов.
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты дипломной работы
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Приказ № 611 от 15.06.2010 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 17942 от 21.07.2010 г.) 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
3. Базисный учебный план (далее - БУП).
4. Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин:
 - ОГСЭ.01 Основы философии
 - ОГСЭ.02 История
 - ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский, немецкий)
 - ОГСЭ.04 Физическая культура
 - ОГСЭ.05 Основы предпринимательства
 - ЕН.01 Математика
 - ЕН.02. Экологические основы природопользования
 - ЕН.03. Химия
 - ОП.01 Инженерная графика
 - ОП.02 Техническая механика
 - ОП.03 Электротехника и электронная техника
 - ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
 - ОП.05 Автоматизация технологических процессов
 - ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - ОП.07 Метрология, стандартизация и сертификация
 - ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
 - ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 - ОП.10 Охрана труда
 - ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
 - ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
 - ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
 - ПМ.03 Производство кондитерских изделий
 - ПМ.04 Производство макаронных изделий
 - ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
 - ПМ.06. Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер
5. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 -03;
6. Перечень специальностей среднего профессионального образования, утвержденного

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №355 от 28.09.09, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. №15123 от 27.10.09);

7. Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования, от 18.06.2008 №543;

8. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

9. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;

10. Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренными Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.);

11. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 №16866);

12. Положение об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Минобрнауки РФ от 26 ноября 2009 г. № 673.

13. Постановление правительства Белгородской области № 85-пп от 18 марта 2013 года «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по специальности среднего профессионального 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных при очной форме получения образования:

– 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- организация и ведение технологических процессов производства хлеба.

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

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.
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.
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 исполнителем.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителем.
- ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
- ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ВПД 6** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- ПК 6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |

- ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Реализуемые образовательные программы

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.00	Математический и общий естественно - научный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария, и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.01.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
МДК. 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК. 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.	Учебная практика
ПП.03.	Производственная практика
ПМ.04	Производство макаронных изделий
МДК. 04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.	Учебная практика
ПП.04.	Производственная практика
ПМ.05.	Организация работы структурного подразделения
МДК. 05.01.	Управление структурным подразделением организации
УП.05.	Учебная практика
ПП.05.	Производственная практика
ПМ.06.	Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер
МДК.06.01.	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.	Учебная практика
ПП.06.	Производственная практика
	Всего часов обучения по циклам ОПОП
ПДП	Преддипломная практика
ГИА	Государственная итоговая аттестация