

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РЯЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «РТК»  
Н.П. Баранов  
20 16 г.

**Основная образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация – **Техник-технолог**

Рязань, 2016 г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативные документы для разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 №12-696 «О разъяснении по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Приказ Минобрнауки от 29.10.2013 №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №355»
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №373.

### 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

### 1.3. Цель (миссия) программы

Программа имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

### 1.4. Трудоемкость программы

Трудоемкость ППССЗ на базе основного общего образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

### 2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.

### 2.3. Виды профессиональной деятельности

**Техник-технолог** (базовой подготовки) 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 профессии 12901 Кондитер.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

### 3.1. Общие компетенции

**Техник-технолог** должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции
1	2
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.

### 3.2. Профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание компетенции
1	2	3
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.
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.
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.
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.
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.

#### 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной программы регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

В ООППССЗ входят учебный план (рабочий учебный план, календарный учебный график, сводные данные по бюджету времени), рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы практики, программа государственной итоговой аттестации.