

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ О.В. Данилова
Приказ от 31.08.2020 № 119/1-ОД

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

Квалификация: техник-технолог
Уровень подготовки: базовый
Нормативный срок обучения на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев

Нарьян-Мар
2020

Согласовано:

Председатель предметно-цикловой
комиссии химико-технологических
и ветеринарных дисциплин

 /О.Н. Брагинец/

Протокол от 31.08.2020 № 1

Представитель работодателя:

Генеральный директор общества
с ограниченной ответственностью

ООО «Азимут»



/О.Г. Курленко/

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 373, зарегистрированного в Минюсте Российской Федерации 01.08.2014, регистрационный № 33402.

Организация – разработчик: ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова».

Содержание

1. Общие положения	4
2. Общая характеристика ОПОП СПО ППСЗ.....	6
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
4. Планируемые результаты освоения ОПОП СПО ППСЗ.....	7
5. Структура ОПОП СПО ППСЗ.....	12
6. Условия реализации ОПОП СПО ППСЗ	14
Приложения	17

1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (далее – ОПОП СПО ППССЗ), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 373, зарегистрированного в Минюсте Российской Федерации 01.08.2014, регистрационный № 33402.

ОПОП СПО ППССЗ определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные правовые акты

ОПОП СПО ППССЗ разработана в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

1. Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ».
3. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.2014, регистрационный № 33402).

4. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

5. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

6. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

7. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

8. Приказом Министерства труда от 01 декабря 2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрирован в Минюсте России 25 декабря 2015 № 40270).

9. Приказ Министерства России от 07 сентября 2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 № 38940)

10. Порядком приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 № 36.

11. Уставом ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова».

12. Иными локальными нормативными актами ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова» по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП СПО ППССЗ

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОПОП СПО ППССЗ - основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

2.Общая характеристика ОПОП СПО ППССЗ

Получение среднего профессионального образования допускается только в образовательной организации.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Реализация ОПОП СПО ППССЗ осуществляется как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Реализация ОПОП СПО ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Срок получения образования по ОПОП СПО ППССЗ в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев. Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП СПО ППССЗ: техник-технолог.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по ОПОП СПО ППССЗ вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 10 месяцев по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Конкретный срок получения образования и объем ОПОП СПО ППССЗ, реализуемый за один учебный год по индивидуальному учебному

плану определяется образовательной организацией самостоятельно в пределах срока, установленного выше.

Объем ОПОП СПО ППССЗ, реализуемый на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляет 6642 академических часа.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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.

Выпускник готовится к следующим видам деятельности:

1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Производство кондитерских изделий.
4. Производство макаронных изделий.
5. Организация работы структурного подразделения.
6. Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь.
7. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.

4. Планируемые результаты освоения ОПОП СПО ППССЗ

В результате освоения ОПОП СПО ППССЗ у выпускника должны быть сформированы следующие общие и профессиональные компетенции.

4.1. Общие компетенции

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.

4.2. Профессиональные компетенции

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

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.

6. Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь.

6.1. Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 6.1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 6.1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 6.1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

6.2. Приготовление теста.

ПК 6.2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 6.2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 6.2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 6.2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

6.3. Разделка теста.

ПК 6.3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 6.3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 6.3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 6.3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 6.3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 6.3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 6.3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

6.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 6.4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 6.4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 6.4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 6.4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 6.4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 6.4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

6.5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 6.5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 6.5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 6.5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

7. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.

7.1. Участие в разработке новых видов продукции хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 7.1.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 7.1.1. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 7.1.1. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 7.1.1. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 7.1.1. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

5. Структура ОПОП СПО ППСЗ

ОПОП СПО ППСЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов: 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 (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть ОПОП СПО ППСЗ 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, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, 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.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин. Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности) и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ОПОП СПО ППСЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура». Обязательная часть профессионального учебного цикла ОПОП СПО ППСЗ предусматривает изучение дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Образовательной организацией при определении структуры ОПОП СПО ПССЗ и трудоемкости ее освоения применяется система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	32	3	4	0	2	0	10	52
3 курс	29	3	8	0	2	0	2	43
4 курс	23	2	5	4	1	6	34	199
Всего	123	8	17	4	7	6		

6. Условия реализации ОПОП СПО ППСЗ

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому оснащению ОПОП СПО ППСЗ

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ОПОП СПО ППСЗ, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки: учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Специализированные учебные кабинеты и лаборатории оснащены: компьютерами по количеству обучающихся с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть Интернет и лицензионным программным обеспечением.

Учебная практика реализуется в лабораториях учреждения и оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;
технологии изготовления хлебобулочных изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
технологии производства макарон;
технологического оборудования макаронного производства;
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
микробиологии, санитарии и гигиены;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
учебная пекарня.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
спортивный зал;
актовый зал.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП СПО ППССЗ

Реализация ОПОП СПО ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ОПОП СПО ППССЗ

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ОПОП СПО ППССЗ осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Министерством образования и науки Российской Федерации 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации ОПОП СПО ППССЗ включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Приложения

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей

ОУД.01.01 Русский язык

ОУД.01.02 Литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 Математика

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.07 Информатика

ОУД.08.01 Физика

ОУД.08.02 Астрономия

ОУД.09 Химия

ОУД.10.01 Обществознание

ОУД.10.02 Основы финансовой грамотности

ОУД.11 Биология

ОУД.12.01 География

ОУД.12.02 Экология

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05. Психология общения

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 и стандартизация

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 профессии рабочего 16472 Пекарь.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.