

**Общая характеристика
образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

Квалификация выпускника – техник-технолог

Срок освоения образовательной программы по очной форме:

- на базе основного общего образования– 3 года 10 месяцев;

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Целью образовательной программы среднего профессионального образования является подготовка выпускника, способного к организации и ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

**Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения
образовательной программы среднего профессионального образования
по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

Для освоения образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалиста среднего звена абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном образовании или среднем общем образовании.

Поступающий должен иметь знание базовых ценностей мировой культуры; владеть государственным языком общения, понимать законы развития природы и общества, иметь способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки, обладать знаниями как в области гуманитарных, так и математических дисциплин, желанием продолжить изучение дисциплин, а также склонность к работе на персональном компьютере. Поступающий должен быть психологически устойчив и нацелен в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

**Характеристика специалиста, область и объекты
профессиональной деятельности**

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.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной 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 (приложение к ФГОС).

Требования к профессиональной подготовленности выпускника

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования выпускник по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обладает следующими компетенциями:

Общие:

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные:

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.

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.

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.

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.

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.

выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Сведения о профессорско-преподавательском составе

Реализация образовательных программ среднего профессионального образования обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной образовательной программе, составляет не менее 20 процентов, ученую степень доктора наук (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и/или ученое звание профессора должны иметь не менее восьми процентов преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины.

Не менее 80 процентов преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу привлечено не менее пяти процентов

преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций.

Не менее 12% процентов от общего числа преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.