

Описание
основной профессиональной образовательной программы
по специальности
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) государственного автономного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Колледж сервиса и туризма» составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки, относящейся к укрупнённой группе специальностей и направлений подготовки (УГС)

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Цели и задачи программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки:

- дать качественные базовые профессиональные знания, востребованные обществом;
- подготовить специалиста среднего звена техника-технолога к успешной работе в сфере общественного питания на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;
- создать условия для овладения видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда Калининградской области;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повы-

шение общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания, умения, практический опыт.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования, реализуемая в ГАУ КО ПОО КСТ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки представляет собой систему нормативно - методических документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки.

ППССЗ включает в себя: рабочий учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», базовой подготовки по очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.
- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.