

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
19.01.04 ПЕКАРЬ

Квалификация выпускника: пекарь, кондитер

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев

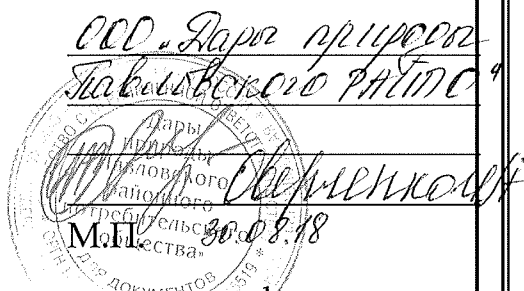
Согласована:



Согласована:

М.П.

Согласована:



Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 Пекарь разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 20 августа 2013 № 29657 г., укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом требований профессиональных стандартов по профессиям «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №914 н от 01.12.2015 г., зарегистрирован Министерством юстиции 25.12.2015 г. № 40270, «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597 н от 07.09.2015 г., зарегистрирован Министерством юстиции 21.09.2015 г. №38940, стандарта WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий»

Разработчики:

заместитель директора по УР Булатняя Жанна Александровна

преподаватель Епатка Татьяна Борисовна

мастер производственного обучения Епатка Ольга Борисовна

Утверждаю:

Директор ГБПОУ КК ПТПТ

Е.И. Сидоренко

«31» августа 2018 года

М.П.



Рассмотрена и одобрена

на заседании ЦМК по подготовке

обучающихся естественнонаучного

профессии, профессиональной подготовки

Протокол № 1 от 30.08.18

Рассмотрена на заседании

педагогического совета

Протокол № 21 от 31.08.18

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ОПОП СПО ППКРС)	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС	
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	
3.1. Нормативные сроки освоения программы	
3.2. Требования к поступающим	
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО 16-94)	
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС	
5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR5	
5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППКРС	
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ, УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППКРС	
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ (ОПОП СПО ППКРС)

ОПОП СПО ППКРС определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Пекарь», компетенции WSR «Кондитерское дело», профессий ПС: «Пекарь», «Кондитер»

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 6 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 02.08.2013 № 799, зарегистрирован в Министерстве юстиции России 20.08.2013 № 29657 260103.01 Пекарь, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых, утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 354 и специальностям среднего профессионального образования перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП ИНО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного

плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

- Приказ 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»,

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. "Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»,

- письмо ГБУ КК НМЦПО № 116/02-01 от 07.05.2018 года «О формировании общеобразовательного цикла учебного плана на 2018 год»;

ОПОП СПО ПКРС разработана с учетом:

- профессиональных стандартов по профессиям «Пекарь», «Кондитер»

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR) по компетенции «Кондитерское дело»

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПКРС

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:

Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно - кондитерских мучных изделий

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- основное и вспомогательное сырьё и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно - кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно - кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПКРС

В результате освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществить поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
-------	--

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД2	Приготовление теста
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ВПД3	Разделка теста
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
ПК 3.7	Обслуживать шкафы окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов
ВПД4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
ВПД5	Укладка и упаковка готовой продукции
ПК 5.1	Производить отработку готовой продукции
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

2.1. Нормативные сроки освоения программы

3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования: на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев

3.2. Требования к поступающим

Требование к уровню образования: основное общее образование

Требования к индивидуальным особенностям: ответственность, честность, аккуратность, терпеливость, выдержанность, выносливость, творческое начало, развитое воображение, оригинальность и изобретательность

3.3. Перечень сочетаний профессий рабочих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

пекарь — кондитер

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии 19.01.04 Пекарь

Квалификации: Пекарь - кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования - 2 года 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины,	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося,	Обязательная учебная нагрузка		Курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
0.00	Общеобразовательный цикл	57	3078	2052	639	
	Базовые учебные дисциплины		2283	1521	474	
ОУД.01	Русский язык		171	114	24	1,2
ОУД.02	Литература		249	171	11	1,2,3
ОУД.03	Иностранный язык		256	171	85	1,2,3
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		338	228	40	1,2
ОУД.05	История		256	171	45	1,2,3
ОУД.06	Физическая культура		256	171	161	1,2
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		108	72	16	1
ОУД.08	Физика		162	108	22	1,2
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)		271	186	40	1,2,3
ОУД.10	География		108	72	22	1
ОУД.11	Экология		108	72	8	2
	Профильные учебные дисциплины		526	351	135	
ОУД.12	Информатика		162	108	54	1,2
ОУД.13	Химия		256	171	65	1,2,3
ОУД.14	Биология		108	72	16	1
	Дополнительные учебные дисциплины		269	180	30	
УД.01	Кубановедение		85	57	0	1,2
УД.02	Основы бюджетной грамотности		54	36	14	1
УД.03	Основы предпринимательской деятельности		54	36	6	1
УД.04	Астрономия		46	36	10	1
	Выполнение индивидуального проекта		30			
ОП.00	Общепрофессиональный		146	104	36	

	цикл						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		50	36	9	1	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		50	36	11	3	
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		46	32	16	2	
П.00	Профессиональный цикл		854	576	288		
ПМ.00	Профессиональные модули		854	576	288		
ПМ.02	Приготовление теста		148	100	50	1	
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		54	36	18	1	
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		94	64	32	1	
ПМ.03	Разделка теста		158	108	54	1,2	
МДК.03.01	Технология деления теста, формирования тестовых заготовок		54	36	18	1	
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий		104	72	36	2	
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		496	332	166	2,3	
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		162	108	54	2	
МДК.04.02	Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		334	224	112	2,3	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции		52	36	18	3	
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		52	36	18	3	
ФК.00	Физическая культура		80	40	39	2,3	
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	20	1080	720	363		
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	20	720			1,2,3	
ПП.00	Производственная практика	19	684				
ПА.00	Промежуточная аттестация	5				1,2,3	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	2				3	

ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы					3
ВК.00	Время каникулярное	24				1,2,3
Всего		147				

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ПКРС

5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

Аналитическая справка

по актуализации ОПОП СПО по профессии 19.01.04 Пекарь на основе соответствующих профессиональных стандартов и компетенций WSR

Выбор профессионального стандарта (профессиональных стандартов) и компетенций WSR для актуализации (разработки) основной профессиональной образовательной программы СПО

Наименование образовательной программы (Код и наименование профессии)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Наименование выбранной компетенции WSI/WSR(одной или нескольких)	Уровень квалификации
1	2	3	4
19.01.04 Пекарь	Профессиональные стандарты по профессиям: «Пекарь»	Кондитерское дело	4
	<i>Обобщенные трудовые функции:</i>		
	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий «Кондитер»		4
	<i>Обобщенные трудовые функции:</i>		
	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской шоколадной продукции разнообразного ассортимента		4

II Составление ОПОП, ПК, WSR

ПКРС	Профессиональный стандарт	Компетенция WSR	Выводы
Виды деятельности (ВД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Наименование профессионального навыка	
1	2	3	4
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке ПК 4.2 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий Составление рецептуры хлебобулочных изделий Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий Формовка хлебобулочных изделий Выпечка хлебобулочных изделий Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Изготовление разных кондитерских изделий, как: шоколадные и ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Изготовление полного ассортимента горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и заварочных десертов	Конкретизация, расширение, углубление знаний и умений, предусмотренных ФГОС
хлебобулочных изделий ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий ПК 4.6 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий		Создание различных украшений из сахара, карамели, пастиллажа, льда, марципана, кувертюра других декоративных материалов и ингредиентов. Изготовление композиций, тематических тортов для специальных событий.	
-определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке -загружать полуфабрикаты в печь контролировать паровой и	Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного	Изготовление разных кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты птифуры для подачи в отелях	

мпературный режим пекарной камеры - определять готовность изделий при выпечке - разгружать печь - определять выход готовой продукции - рассчитывать утек и сушку - выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям - приготавливать отделочную крошку, помаду - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, красками, помадой	производства в трудовых и материальных ресурсах Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции Применять приемы смешанной закваски Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции различного назначения Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий Федеральное и региональное Законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления иподачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных	и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Изготовление полного ассортимента горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов Создание различных украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Изготовление композиций, тематических тортов для специальных событий. Подготовить инструменты и оборудование Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени рационально использовать сырье Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы. Предварительно заказывать продукты и материалы для точно спланированной работы Готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и
---	--	---

полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения Питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы	Украшения. Готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации. Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаш, желе, муссы, фрукты и т.д. Готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями. Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление. Комбинировать вкус, текстуру и цвет. Подавать торты, гато и антреме.
производства хлебобулочной продукции	максимально эффектно, в соответствии с сезоном и стилем
Способы применения данных технологий веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать изделия	обслуживания. Готовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов высокого качества. Готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные

хлебобулочного производства с элементами шоу Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию	десерты на тарелках аккуратно, тщательно. Готовить десерты для обслуживания широкого диапазона мероприятий, таких как буфеты, банкеты и ужины в ресторанах Производить большие количества горячих и холодных десертов высокого качества за определенное время Темперировать шоколад для того, чтобы получить продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения, работать с темным, молочным и белым кувертюром. Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки. Изготавливать и использовать ганаш Изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи Презентовать свои шоколадные изделия. Уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности. Уметь декорировать изделия камелью, цукатами, орехами, травами и т.д. Производить конфеты нужного веса и размера
---	--

	Производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов Производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д. Производить полный ассортимент маленьких тортов и птифуров. Производить готовые изделия высокого качества, определенного веса, размера. Производить миниатюры с основой из бисквита и	Купированный тортик, включая - сухие торты - глазированные торты - покрытия - муссы - начинки - украшения - фрукты Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования
--	---	---

Создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями Проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия.	
Изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. Создавать изделия из карамели, используя такие техники как литье, растягивание, выдувание, формование; работать с пастиллажем, нугатином и т.д. Использовать красители при работе с карамелью Использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь для	

методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий - условия выпекания сухарных плит и			работы Работать эффективно в пределах отведенной времени Изготавливать изделие заданного размера. Создавать гладкие, без трещин фигурки из марципана (люди, фрукты, животные и т.д.) Вручную изготавливать фигурки из марципана точного веса и размера Окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию. окрашивание, обжиг, также использовать цветной марципан Использовать профессиональные инструменты, такие как резак, формы и т.д.
			Создавать творческие, гармоничные фигурки Эффектно представлять изделия Украшать изделия роялсайсингом и шоколадом
методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий - условия выпекания сухарных плит и	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям	Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции Использование различных	

ушки нарезанных ломтей сухарей - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста - приемы посадки полуфабрикатов в печь - методы расчета упека, усушки хлебных изделий - методы расчета выхода готовой продукции - методы определения готовности изделий при выпечке - правила техники безопасности при выборке готовой продукции - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку кондитерских изделий	хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции	техник при обработке сырья ассортимента ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и Использование сочетания цветов, вкусов и текстур суть мастерства, использовать воображение и креативность учитывать фактическую стоимость ингредиентов важность минимизации отходов Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме
ушки нарезанных ломтей сухарей - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста - приемы посадки полуфабрикатов в печь - методы расчета упека, усушки хлебных изделий - методы расчета выхода готовой продукции - методы определения готовности изделий при выпечке - правила техники безопасности при выборке готовой продукции - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку кондитерских изделий	хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции	техник при обработке сырья ассортимента ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и Использование сочетания цветов, вкусов и текстур суть мастерства, использовать воображение и креативность учитывать фактическую стоимость ингредиентов важность минимизации отходов Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме

используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложенных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	Методы приготовления, хранения и подачи Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме Особенности национальных традиций Разнообразный ассортимент горячих и холодных десертов, включая методы их приготовления, характеристику ингредиентов, способы подачи и затраты на их изготовление Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость. Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями Характеристику, правила использования разрыхлителей, в том числе дрожжей, пекарского
---	---

	азовая температура теста для расчета температуры воды для замеса Способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции. при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	порошка, яичных белков и т.п. рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд Ассортимент шоколада кондитерских изделий Воздействие нагревания охлаждением и маринования с шоколадом Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями Широкий ассортимент изделий ингредиентов
	Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства.Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию	изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов выпечки и птифуров. Виды выпечки, тортов спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр,маленьких тортов, выпечки и птифуров Использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки.

	Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр маленьких тортов, выпечки и птифуров. Хранение и способы презентации миниатюр выпечки, маленьких тортов птифуров Художественное воздействие презентационного изделия Ситуации, в которых возможно использовать этого изделия. Воздействие окружающей среды(темпер влажность,воздействие сквозняков, и т.д.) на изделие.
	Ассортимент материалов инструментов и диапазонов техник, которые могут использоваться изготовления презентационного изделия.Особые меры безопасности при работе с карамелью Технику моделирования различных материалов Визуальное воздействия форм Ассортимент материалов изготовления разнообразных изделий Техники и методы моделирования, формования, окрашивания. Для чего могут эффективно использованы полученные модели

ИТУточение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности		Профессиональные компетенции	
1		2	
ВД 2. Приготовление теста		ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье	
		ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами: согласно производственным рецептурам	
		ПК 2.3 Обслуживать оборудование для приготовления теста	
		ПК 2.4 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	
		ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	
ВД 3. Разделка теста		ПК 3.2 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим	
		ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	
		ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста	
		ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, плитки, в формы	
		ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формирования тестовых заготовок	
ВД 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		ПК 3.7 Производить формирование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	
		ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	
		ПК 4.2 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	
		ПК 4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий	
		ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	
ВД 5. Укладка и упаковка готовой продукции		ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий	
		ПК 4.6 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	
		ПК 5.1 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	
		ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	
		ПК 5.3 Производить отработку готовой продукции	

IV Уточнение структуры и содержания профессиональной образовательной программы СПО а) Уточнение видов работ на практике

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
Вид деятельности Приготовление теста Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах): Учебная практика - 72 часов/2 недели Производственная практика - 72 часов/2 недели	Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования Обслуживание оборудования для приготовления теста
Вид деятельности Разделка теста Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах): Производственная практика - 144 часов/4 недели Учебная практика - 108 часов/3 недели	Деление теста вручную Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную Работа на тестоделительных машинах Работа на машинах для формования тестовых заготовок Разделка мучных кондитерских изделий на различных видах теста
	Настройка и регулирование режима работы оборудования Устранение мелких неполадок оборудования
Вид деятельности Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах): Учебная практика - 504 часа/14 недель Производственная практика - 432 часов/12 недель	Выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий Сушка сухарных изделий Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий Наладка и регулирование режима работы печи
Вид деятельности Укладка и упаковка готовой продукции Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах): Учебная практика - 36 часов/1 неделя Производственная практика - 36 часов/1 неделя	Отбраковка изделий Укладка готовой продукции Упаковка готовой продукции вручную Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования

б) Уточнение структуры и содержания "теоретической части" образовательной программы

Вид деятельности	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (МДК) Образовательной программы
1	2	3	4
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке ПК 4.2 Обслуживать печь, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки ПК 4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий	Должен уметь: <i>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции Производить анализ и оценку потребности и хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного</i>	МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
	ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушку сухарных изделий ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий ПК 4.6 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	<i>производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий Приготавливать и оформлять пирожные и торты, праздничные торты, сложные виды печенья. Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства, мучных кондитерских изделий</i>	

	Кратко излагать концепции, оказывающие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию, лучшие кондитерские изделия. Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию знать: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления пирожных и тортов Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления пирожных и тортов, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства	
--	---	--

		Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, производстве мучных кондитерских изделий правила учета и выдачи продуктов Приемы и приемы презентации хлебобулочной продукции и мучных кондитерских изделий потребителям Способы оформления сложенных изделий хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
--	--	---

5.2 Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа согласовывается с социальными партнерами и работодателями. Основная задача - удовлетворение растущих потребностей рынка труда.

Часы вариативной части распределены с учетом возможности расширения и углубления подготовки, определяющей содержание обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с предложениями социальных партнеров и работодателей с учетом требований профессиональных стандартов по профессии «Пекарь», «Кондитер», стандарта WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».

Участие социальных партнеров и работодателей состоит в согласовании содержания и результатов освоения ОПОП, уточнения и корректировки умений и знаний обучающихся, а также экспертизе контрольно-измерительных материалов для оценки результатов освоения ОПОП. В процессе работы был проведен анализ к требованиям знаний, умений и практическому опыту, указанные в ФГОС СПО по профессии Пекарь.

На основании анализа квалификационных требований с учетом запросов работодателя, часы вариативной части с целью углубления знаний и умений, необходимых для обеспечения высокого уровня конкурентоспособности выпускников были направлены на расширение содержания дисциплины общепрофессионального и профессионального циклов

С целью более углубленного изучения профессиональных дисциплин в учебный план добавлено 144 часа обязательной аудиторной нагрузки.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося час.	Обязательная учебная нагрузка час	Обоснование распределения вариативной части
1	2	3	4	5
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	50(36+14)	36(28+8)	Протокол ЦМК с участием представителей работодателей № 1 от «30» августа 2018 г.
ОП.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Экономические и правовые основы производственной деятельности уметь: -разрабатывать бизнес - план малого предприятия - самостоятельно решать проблемы с контрагентами	50(36+14)	36(28+8)	
	- применять действующее законодательство о торговле пищевыми продуктами - рассчитывать затраты и отчитываться по расходам знать - экономику малого предприятия - организацию пищевой промышленности			
ПП.00	Профессиональный цикл	334(224+140)	224(88+136)	Протокол ЦМК с участием представителей работодателей № 1 от «30» августа 2018 г.
ПМ. 00	Профессиональные модули	334(224+140)	224(88+136)	
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	334(224+140)	224(88+136)	

обучающийся должен: уметь: Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции Проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах Оценить наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий	Приглашение и оформление торжества и торты, праздничные торты, сложенные виды печеня. Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства, мучных кондитерских изделий Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия. Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
---	---

знать: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления пирожных и тортов Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления пирожных и тортов, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции Разнообразие ингредиентов	
Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, производстве мучных кондитерских изделий правила учета и выдачи продуктов Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции и мучных кондитерских изделий потребителям Способы оформления сложных изделий	

хлебобулочного производства, используемые
подходящие для этого отделочные
полуфабрикаты и украшения

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	3
О.00	Общеобразовательный цикл	1
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	1.3
ОУД.04	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия	1.4
ОУД.05	История	1.5
ОУД.06	Физическая культура	1.6
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУД.08	Физика	1.8
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)	1.9
ОУД.10	География	1.10
ОУД.11	Экология	1.11
ОУД.12	Информатика	1.12
ОУД.13	Химия	1.13
ОУД.14	Биология	1.14
УД.01	Кубановедение	1.15
УД.02	Основы бюджетной грамотности	1.16
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	1.17
УД.04	Астрономия	1.18
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2.1
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2.2
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	2.3
П.00	Профессиональный цикл	3
ПМ.02	Приготовление теста	3.1
МДК 02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	
МДК 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	
ПМ.03	Разделка теста	3.2
МДК 03.01	Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок	
МДК 03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	3.3

МДК 04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	3.4
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	
УП	Учебная практика	3.5
III	Производственная практика	3.6
ФК.00	Физическая культура	3.7

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ШНКРС

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения СПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю определены Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, и разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практикам проводится в форме лабораторных работ, практических занятий, контрольных работ; защиты рефератов; выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; тестирования. По всем формам текущего контроля применяется пятибалльная система оценки.

Промежуточная аттестация освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по профессии представляет собой итоговый и/или рубежный контроль по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, а также по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, входящим в состав профессиональных модулей. Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи дифференцированных зачётов, экзаменов по изучаемым дисциплинам и экзаменов квалификационных по профессиональным модулям.

Результатами дифференцированного зачёта являются оценки: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно». Результатом экзамена по учебным дисциплинам являются оценки: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно».

Итоговый контроль по профессиональным модулям проводится непосредственно после завершения освоения программ соответствующих профессиональных модулей (после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик в составе профессионального модуля). Итоговый контроль по профессиональным модулям проводится в форме экзамена (квалификационного). Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него профессиональных и общих компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО по профессии Пекарь. Итоговая аттестация по профессиональному модулю (экзамен квалификационный) проводится, как процедура внешнего оценивания с

участием представителей работодателя.

Государственная итоговая аттестация служит для проверки результатов освоения ОПОП в целом с участием внешних экспертов.

Для аттестации студентов создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Техникум совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организывает процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, приобретенных им в ходе прохождения практики.

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы проведения промежуточной аттестации

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Количество аттестаций по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году. Формы аттестации по физической культуре не входят в общее число аттестаций. Текущие формы контроля, результаты которых будут учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины или профессионального модуля определяются решением методических комиссий. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенный период времени.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки; промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования являются защита выпускной квалификационной работы и (или) государственный(ые) экзамен(ы), в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется ГБПОУ КК ПТППТ на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 года, а также Положения о государственной итоговой аттестации выпускников и Положения о требованиях к проведению выпускной практической квалификационной работы по профессии, Положения о письменной экзаменационной работе

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей входящих в образовательную программу среднего профессионального образования, согласовываются с работодателями, заинтересованными в подборе тематики и содержания работ в соответствии с инновационными требованиями производства. Тематика работ рассматривается цикловой методической комиссией.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план, допускаются к государственной итоговой аттестации, на которую отводится 2 недели.

Оценочные материалы для Государственной итоговой аттестации разрабатываются ГБПОУ КК ПТППТ и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Государственная итоговая аттестация

включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Порядок подготовки и проведения ГИА, содержание ГИА уточняется в Программе ГИА по профессии, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом ГБПОУ КК ППТГ, после предварительного положительного заключения председателей ГЭК и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

По окончании обучения и успешной сдачи Государственной итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании установленного образца и свидетельства об уровне квалификации.

ЛИСТ

согласования с представителями работодателей
образовательной программы среднего профессионального образования по
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.04 Пекарь
от «27» августа 2019 г.

Согласование образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь, разработанной и утвержденной в 2018 году, проводится в связи с внесением в нее изменений приказом ГБПОУ КК ПТТТ № 255 от «27» сб 2019 г.

Согласована:

ООО «Мукомол»

[Подпись]

Корнийченко



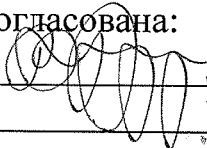
Согласована:

ЛИСТ

согласования с представителями работодателей
образовательной программы среднего профессионального образования по
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 19.01.04 Пекарь
от «28» августа 2020 г.

Согласование образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь, разработанной и утвержденной в 2018 году, проводится в связи с внесенными в нее изменениями приказом ГБПОУ КК ПТПТ № 195 от «28» августа 2020 г.

Согласована:



З.А.Коротченко


Согласована:

