

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО  
ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
базовой подготовки  
19.01.04Пекарь

Квалификация выпускника: Пекарь - кондитер  
Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев  
Форма обучения: очная

2021 г.

Согласовано

ООО Арт Урбус  
наименование организации работодателя

В.И. Шихов  
подпись Ф.И.О.

«20» марта 2011 год  
дата утверждения

М.П.

Согласовано

наименование организации работодателя

ООО Арт Урбус  
наименование организации работодателя

А.В. Кургуя  
подпись Ф.И.О.

«20» марта 2011 год  
дата утверждения

М.П.

Согласовано

ООО "Хлебная Присада"  
наименование организации работодателя

И.А. Куреев  
подпись Ф.И.О.

«20» марта 2011 год  
дата утверждения

М.П.

Рассмотрено

На заседании педагогического совета  
Протокол № 23 от 25 марта 2011 г.

Утверждена

директор ГБПОУ КК ГСТ  
А.В. Рыбин

А.В. Рыбин  
подпись

«20» марта 2011 год  
дата утверждения

М.П.



Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 799, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.20013 № 29657, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12. 2015 г. № 914н, регистрационный номер 682, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 07.09.2015 г. № 957Н, регистрационный номер 549, WorldSkills International (WSI) / WorldSkills Russia(WRS) по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Гулькевичский строительный техникум»  
Разработчики:  
Шестых Елена Ивановна, зам директора по УР  
Сижук Ольга Александровна, методист  
Мальшенко Светлана Васильевна, методист  
Варлыгина Вера Ивановна, преподаватель,  
председатель УМО «Сфера обслуживания»  
Борисенко Светлана Викторовна мастер п/о

Е.И. Шестых  
О.А. Сижук  
С.В. Мальшенко  
В.И. Варлыгина  
С.В. Борисенко

## СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена ОПОП СПО ППКРС.	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС.	5
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	5
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС.	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	7
3.1. Нормативные сроки освоения программы	7
3.2. Требования к поступающим	8
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94	9
3.4. Материально – техническое обеспечение реализации ОПОП СПО ППКРС	9
3.5. Кадровое обеспечение	10
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	10
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС	10
5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	10
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	14
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС.	15
ПРИЛОЖЕНИЯ	18

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ОПОП СПО ППКРС).**

ОПОП СПО ППКРС определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по профессии «Пекарь», «Кондитер», компетенции WSR/WSI – «Выпечка хлебобулочных изделий», 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 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- ФГОС СПО ППКРС, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02.08.2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20.08.2013 года) с изменениями и дополнениями от 09.04.2015 года № 309;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) с изменениями и дополнениями от 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020 г.

ОПОП СПО ППКРС разработана с учетом:

- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 914Н от 01 декабря 2013 г.;
- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н;
- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ШКРС.**

### **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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье 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

В результате освоения ОПОП СПО ППКРСобучающиеся 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	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
ВПД 2	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.
ВПД 3	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.
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 шкаф окончательной расстойки, и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ВПД 4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских 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.
ВПД 5	Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ / ПРОФЕССИИ**

#### **3.1. НОРМАТИВНЫЕ СРОКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 82 недели, рассчитанной на срок обучения 2 года 10 месяцев в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	20 нед.
Учебная практика	39 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	2 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	65 нед.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах

ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели и составляет:

	При сроке обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования
Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	77 нед.
Учебная практика	39 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	3 нед.
Государственная итоговая аттестация	5 нед.
Каникулы	24 нед.
Итого	147 нед.

Срок освоения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья увеличивается не более чем на 6 месяцев.

### 3.2. ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ

Поступающий должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

ответственность, честность, физическая выносливость, тонкое чувство времени, объёмный и линейный глазомер, хорошая зрительно-двигательная координация, умение концентрировать внимание.

### 3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ СОЧЕТАНИЙ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ ПО ОБЩЕРОССИЙСКОМУ КЛАССИФИКАТОРУ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ И ТАРИФНЫХ РАЗЯДОВ (ОК016-94):

1. Пекарь – кондитер.

### 3.4 Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП СПО

## ППКРС

Гулькевичский строительный техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС в Гулькевичском строительном техникуме обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров с лицензионным программным обеспечением.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для реализации ОПОП СПО ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь**

№ п/п	Наименование
1.	<b>Кабинеты:</b> Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; Технологии приготовления мучных кондитерских изделий; Технологического оборудования хлебопекарного производства; Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2.	<b>Лаборатории:</b> Микробиологии, санитарии и гигиены.
3.	<b>Мастерские:</b> Учебная пекарня.
4.	<b>Спортивный комплекс:</b> Спортивный зал; Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
5.	<b>Залы:</b> Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; Актный зал.

### 3.5 Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП СПО ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины

(модуля). Мастера производственного обучения должны обладать знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины(модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (Приложение А)**

### **5 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП**

#### **5.1 Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППКРС**

Вариативная часть ОПОП СПО ППКРС была введена с учетом специализации, требованиями представителей социальных партнеров, профессионального стандарта «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации РФ 07.09.2015 г. № 957Н, регистрационный номер 549 и требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia(WRS) по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».

Обсуждение распределения часов вариативной части было проведено на заседании круглого стола с участием и учетом мнения работодателей. Выделенные ФГОС СПО часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ОПОП СПО ППКРС в объеме 216 часов максимальной учебной нагрузки распределены следующим образом:

Добавлены часы на предметы общепрофессионального цикла в

количестве 12 часов:

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиена в пищевом производстве - 6 часов, в том числе 2 часа самостоятельной учебной нагрузки и 4 часа обязательной аудиторной нагрузки;

ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 6 часов, в том числе 2 часа самостоятельной учебной нагрузки и 4 часа обязательной аудиторной нагрузки;

ОП.03 Безопасность жизнедеятельности – 27 часов, в том числе 9 часов самостоятельной учебной нагрузки и 18 часов обязательной аудиторной нагрузки.

ОП.04 Основы финансовой грамотности – 54 часа, в том числе 18 часов самостоятельной учебной нагрузки и 36 часов обязательной аудиторной нагрузки.

ОП.03 Основы предпринимательской деятельности - 54 часа, в том числе 18 часов самостоятельной учебной нагрузки и 36 часов обязательной аудиторной нагрузки.

Добавлены часы на профессиональные модули:

ПМ.02 Приготовление теста – 48 часов максимальной учебной нагрузки, из них 16 часов самостоятельной учебной нагрузки и 32 часа – обязательной аудиторной нагрузки;

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий – 21 час максимальной учебной нагрузки, из них 7 часов самостоятельной учебной нагрузки и 14 часов обязательной аудиторной нагрузки.

## 5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПОПКРС

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>162 (144+18)</b>	<b>108 (96+12)</b>	<b>Протокол заседания круглого стола с работодателями № 1 от 29.08.2016г</b>
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «<i>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</i>» обучающийся должен</p> <p><b>Уметь:</b> - <i>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические показатели определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</i></p> <p><b>Знать:</b> - <i>требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические показатели определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</i></p>	51(45+6)	36(32+4)	

ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «<i>Экономические и правовые основы производственной деятельности</i>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения, механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда.</li> </ul>	51(45+6)	36(32+4)	
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «<i>Безопасность жизнедеятельности</i>» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять родственные полученной профессии;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных</li> </ul>	71(44+27)	50(32+18)	

	<i>чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России: - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности; принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства;</i>			
ОП04	<i>Основы финансовой грамотности</i>	54	36	
ОП05	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	54	36	
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>			
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>			

#### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК И Т.Д.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
1	2	4
<b>ОУП.00</b>	<b>Общеучебные предметы</b>	1
ОУП.01.1	Русский язык и литература. Русский язык	1.1
ОУП.0.2	Русский язык и литература. Литература	1.2
ОУП.03	Иностранный язык	1.3
ОУП.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	1.4
ОУП.05	История	1.5
ОУП.06	Физическая культура	1.6
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУП.08	Астрономия	1.8
	<b>Выполнение индивидуального проекта</b>	1.9
<b>УПВ.00</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>	
УПВ.09	Родной язык (русский)	1.10
УПВ.10	Информатика	1.11
УПВ.11	Химия	1.12
УПВ.12	Биология	1.13
<b>ДУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	
ДУП.13	Кубановедение	1.14
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	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

ОП.04	<i>Основы финансовой грамотности</i>	2.4
ОП.05	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	2.5
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ. 02	Приготовление теста	3.1
ПМ.03	Разделка теста	3.2
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	3.3
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	3.4
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	3.5
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>	3.6
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	3.7
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС**

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

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов запланированы в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум».

Формы промежуточной аттестации: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены. По всем дисциплинам, МДК и этапам практики, включенным в рабочий учебный план, выставляется итоговая оценка ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно" или "зачтено"). Такие формы промежуточной аттестации, как зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или модуля, прием экзаменов осуществляется в период экзаменационной сессии, и в течение семестра в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него профессиональных и общих компетенций. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен/ оценка». Итоговая аттестация по профессиональному модулю (экзамен (квалификационный)) проводится, как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя. К экзамену (квалификационному) могут быть допущены обучающиеся успешно освоившие все элементы

программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК) и практики.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие комплекты оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и приобретенные компетенции.

С целью создания условий для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины, специалисты организаций-работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы по результатам военных сборов.

## **7.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум», определяющим подходы и требования к разработке Программы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы. В ней определены: вид государственной итоговой аттестации; объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации; сроки проведения государственной итоговой аттестации; необходимые экзаменационные материалы; условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации; формы проведения государственной итоговой аттестации; критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии **19.01.04 Пекарь** включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломного проекта, тематика которого соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не

имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

### **7.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Защита выпускной письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании ГЭК. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по одной из ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до одного академического часа на одного студента. Процедура защиты включает доклад студента (не менее 10 минут и не более 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР. Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв от работодателя;
- отзыв руководителя.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании.

При равном числе голосов голос председателя является решающим. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протокол записываются оценка выпускной письменной экзаменационной работы, присуждение квалификации.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на работу и определить срок

повторной защиты.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ А**

### **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по специальности среднего профессионального образования**

**19.01.04 Пекарь**

**основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования**

**Квалификация: пекарь-кондитер**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения**

**на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев**

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		Дифф.зачет	Экзамен	максимальная	Самостоятельная учебная работы	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
						Всего занятий	теоретическое обучения	вт. лаб. и прак. занятия.	1сем. 17 нед.	2сем. 20(3) нед.	3сем. 11(5) нед.	4сем. 16(7) нед.	5сем. 6(10) нед.	6сем. 7(14) нед.
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>			<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>2027</b>	<b>758</b>	<b>578</b>	<b>625</b>	<b>317</b>	<b>444</b>	<b>88</b>	<b>0</b>
<b>ОУП.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>			<b>1980</b>	<b>661</b>	<b>1319</b>	<b>877</b>	<b>442</b>	<b>408</b>	<b>425</b>	<b>223</b>	<b>227</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ОУП.01	Русский язык		4	321	107	214	200	14	68	80	43	23	0	0
ОУП.02	Литература	4		257	86	171	171	0	68	40	22	41	0	0
ОУП.03	Иностранный язык	4		257	86	171	1	170	68	49	22	32	0	0
ОУП.04	Математика		5	438	146	292	244	48	68	80	44	64	36	0
ОУП.05	История	4		257	86	171	171	0	68	40	44	19	0	0
ОУП.06	Физическая культура			288	96	192	6	186	51	60	33	48	0	0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	3		108	36	72	60	12	17	40	15	0	0	0
ОУП.08	Астрономия	2		54	18	36	24	12	0	36	0	0	0	0
<b>УПВ.00</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>			<b>1013</b>	<b>337</b>	<b>676</b>	<b>518</b>	<b>158</b>	<b>170</b>	<b>200</b>	<b>94</b>	<b>160</b>	<b>52</b>	<b>0</b>
УПВ.09	Родная литература	5		82	27	55	55	0	0	0	0	32	23	0
УПВ.10	Информатика	5		235	78	157	59	98	34	40	22	32	29	0
УПВ.11	Химия		4	444	148	296	251	45	68	120	44	64	0	0
УПВ.12	Биология		4	252	84	168	153	15	68	40	28	32	0	0
<b>ДУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>			<b>85</b>	<b>28</b>	<b>57</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ДУП.13	Кубановедение	4		85	28	57	57	0	0	0	0	57	0	0
	<b>Выполнение индивидуального проекта*</b>			<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>345</b>	<b>115</b>	<b>230</b>	<b>139</b>	<b>91</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиена в пищевом производстве		2	75	25	50	25	25	0	50	0	0	0	0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	5		54	18	36	18	18	0	0	0	0	36	0
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	4		54	18	36	18	18	0	0	0	36	0	0
ОП.04	<i>Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии</i>	4		54	18	36	18	18	0	0	0	36	0	0
ОП.05	<i>Основы финансовой грамотности</i>	5		54	18	36	30	6	0	0	0	0	36	0
ОП.06	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	6		54	18	36	30	6	0	0	0	0	0	36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2139</b>	<b>245</b>	<b>1894</b>	<b>285</b>	<b>327</b>	<b>34</b>	<b>153</b>	<b>259</b>	<b>312</b>	<b>416</b>	<b>720</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2059</b>	<b>205</b>	<b>1854</b>	<b>241</b>	<b>245</b>	<b>34</b>	<b>153</b>	<b>259</b>	<b>312</b>	<b>401</b>	<b>695</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>		<b>4</b>	<b>664</b>	<b>62</b>	<b>602</b>	<b>78</b>	<b>80</b>	<b>34</b>	<b>153</b>	<b>235</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		2	98	31	67	33	34	34	33	0	0	0	0
МДК.02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		3	98	31	67	33	34	0	12	55	0	0	0
УП.02	Учебная практика	3		216	0	216	0	0	0	108	108	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	4		252	0	252	0	0	0	0	72	180	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>		<b>5</b>	<b>614</b>	<b>57</b>	<b>557</b>	<b>68</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>132</b>	<b>401</b>	<b>0</b>
МДК.03.01.	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	4		90	28	62	31	31	0	0	24	38	0	0
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		5	92	29	63	31	32	0	0	0	22	41	0
УП.03	Учебная практика	5		216	0	216	0	0	0	0	0	72	144	0

ПП.03	Производственная практика			216	0	216	0	0	0	0	0	0	216	0	
<b>ПМ.04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>		<b>6</b>	<b>636</b>	<b>64</b>	<b>572</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>572</b>	
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		6	102	32	70	35	35	0	0	0	0	0	70	
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	6		102	32	70	35	35	0	0	0	0	0	70	
УП.04	Учебная практика	6		216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	216	
ПП.04	Производственная практика			216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	216	
<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>		<b>6</b>	<b>145</b>	<b>22</b>	<b>123</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>123</b>	
МДК.05.01.	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	6		73	22	51	25	26	0	0	0	0	0	51	
ПП.05	Производственная практика	6		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>			<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>25</b>	
<b>Всего</b>					<b>5562</b>	<b>1386</b>	<b>4176</b>			<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>														2нед.
<b>Консультации</b> из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. <b>Индивидуальный проект</b> Выполнение индивидуального проекта с 10.09.2021 г. по 17.06.2023 г. Защита индивидуального проекта по окончании изучения дисциплины <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> Выпускная квалификационная работа 17.06.2024 г. по 30.06.2024 г. (2 недели)							<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	720	396	576	216	252	
учебной практики	0	108	108	72	144	216									
производст.практики	0	0	72	180	216	288									
экзаменов (в т.ч.Э(к)	0	2	1	4	3	3									
дифф. зачетов	0	1	2	8	5	5									
зачетов	0	0	0	0	0	0									

