

**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  
19.01.04 Пекарь**

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

2020 г.

Согласовано

ООО "Земли"  
наименование организации работодателя

директор  
Должность  
А.А. Миславский  
Ф.И.О.

«31» августа 2020 год  
подпись  
М.П.

Согласовано

ООО "Земли"  
наименование организации работодателя

директор  
Должность  
А.А. Миславский  
Ф.И.О.

«31» августа 2020 год  
подпись  
М.П.

М.П.

Согласовано

ООО "Кристалл-Сфера"  
наименование организации работодателя

директор  
Должность  
Ю.Ю. Пиримов  
Ф.И.О.

«31» августа 2020 год  
подпись  
М.П.

Рассмотрено

На заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 31 августа 2020г.

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

Малышенко Светлана Васильевна, методист

Варлыгина Вера Ивановна, преподаватель,

председатель УМО «Сфера обслуживания»

Борисенко Светлана Викторовна мастер п/о



Утверждена  
директор ГБПОУ КК ГСТ  
А.В.Рыбин

20 год

М.П.

Елена Шестых  
Ольга Сижук  
Светлана Малышенко  
Вера Варлыгина  
Светлана Борисенко

МП

Рассмотрено

На заседании педагогического совета

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

Малышенко Светлана Васильевна, методист \_\_\_\_\_

Варлыгина Вера Ивановна, преподаватель,  
председатель УМО «Сфера обслуживания» \_\_\_\_\_

Борисенко Светлана Викторовна мастер п/о \_\_\_\_\_

## 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.	5
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	8
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	10
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС.	10
5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR5 ( ФГОС СПО, ПС, WSI/ WRS)	10
5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	18
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	23
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС.	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	27

## **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);

- 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);

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО 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 Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

ОПОП СПО ППКРС разработана с учетом:

- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 914Н от 01 декабря 2013г.;

- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н;

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».

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

### **2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого кондитерского производства; посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления теста, формования, отделки и выпекания хлебобулочной продукции.

### **2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ**

В результате освоения ОПОП СПО ППКРС обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### **Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
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	Отделывать 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	19 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	3 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	4 нед.
Государственная итоговая аттестация	3 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 РАЗРЯДОВ (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; Актовый 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 WorldSkills International (WSI) / WorldSkills Russia(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 объёме 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.

ОП03. 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. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС

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

Аналитическая справка  
по актуализации ОПОП СПО *по профессии* на основе соответствующих  
профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

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

Наименование образовательной программы (Код и наименование специальности/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	Профессиональный стандарт «Пекарь», ОТФ – «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий» Профессиональный стандарт «Кондитер» ОТФ - Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента		4

#### II Сопоставление ОПОП, ПС, WSI/WSR

(при выборе нескольких ПС и WSI/WSR заполняется несколько таблиц)

ППССЗ/ППКРС	Профессиональный стандарт	Компетенция WSI/WSR	Выводы
-------------	---------------------------	---------------------	--------

Виды деятельности (ВД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Наименование профессионального навыка	
1	2	3	4
<p><u>Профессиональные компетенции по каждому ВД</u>  <b>ВД 2 Приготовление теста</b></p> <p>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</p>	<p>Профессиональный стандарт «Пекарь»,  ОТФ – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.  ТФ 1 Формовка хлебобулочных изделий  ТФ2 Выпечка хлебобулочных изделий  ТФ3 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	<p><i>Профессиональные навыки</i></p>	
<p><u>Практический опыт по каждому ВД</u>  ПМ.02 Приготовление теста  Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;</p> <p>ПМ.04</p>	<p><u>Трудовые функции или трудовые действия</u>  ТФ1 Замес и формовка теста вручную  ТФ2 Замес и формовка теста на специальном оборудовании</p>	<p><u>Профессиональные навыки</u></p>	

<p>иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;</p>	<p>ТФ3 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>		
---	--	--	--

Умения	Умения	Умения	
Знания	Знания	Знания и понимания	

*Рекомендации:*

*При актуализации ОПОП рассматриваются преимущественно ПМ и общепрофессиональные дисциплины*

*В силу разной степени обобщенности формулировок ОТФ и ТФ в профессиональных стандартах в одних случаях виду деятельности ОПОП в ПС соответствует ОТФ, а в других – ТФ (одна или несколько). Профессиональным компетенциям в одних случаях соответствуют ТФ, а в других – трудовые действия.*



При сопоставлении необходимо учитывать, что формулировки требований ОПОП, ПС и WSI/WSR могут не совпадать дословно, но быть идентичными по смыслу.

Возможные выводы на основе анализа (3-й столбец) могут быть сделаны о необходимости:

- углубленного или ознакомительного изучения того или иного ПМ;
- конкретизации, расширения, углубления знаний и умений, предусмотренных ФГОС;
- введения дополнительного ПМ;
- дополнения перечня ПК, расширению практического опыта, обеспечивающего их освоение;
- выделения приоритетов в формировании ОК, дополнения перечня с учетом ПС и WSI/WSR (например, вопросы охраны труда, вопросы промышленной, экологической безопасности, трудовой дисциплины, культуры труда, владения иностранными языками).

### III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 1 ....	ПК 1.1. ...
	ПК 1.n. ...
ВД n ...	ПК n.1. ...
	ПК n.n. ...
Общие компетенции (ОК): _____	

*Рекомендации:*

*Дополненные ВД и (или) ПК, ОК выделить курсивом.*

### 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 _____	
Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах) _____	
Вид деятельности _____	
Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах) _____	

*При необходимости содержание практики может быть структурировано на производственную и учебную практики*

**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
		Должен уметь _____ Должен знать _____	

*Рекомендации:*

*При проведении сравнения необходимо найти значимые, с точки зрения выполнения трудовых функций умения и знания, не указанные в ОПОП СПО, а также проверить современность используемой терминологии.*

*В большинстве случаев коррекция умений и знаний будет заключаться в обновлении перечня дидактических единиц и (или) используемой терминологии. В исключительных случаях возможен пересмотр перечня дисциплин и междисциплинарных курсов.*

*В Аналитической справке достаточно указать только дополнения и (или) конкретизацию умений и знаний с указанием принадлежности их к ПК или ОК, учебным дисциплинам, МДК*

## 5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ПКРС

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>	54(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>  - <i>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</i>  - <i>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</i>  - <i>защищать свои трудовые права в рамках</i></p>	51(45+6)	36(32+4)	

	<p>действующего законодательства;</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда.</li> </ul>			
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» 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 чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности;</li> <li>принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> </ul>	71(44+27)	50(32+18)	

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>			
ПМ.02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля</p> <p><i>«Приготовление теста» , МДК.02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»;</i></p> <p><i>МДК.02.02 «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»</i>  обучающийся должен:  <b>уметь:</b>  - обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции  - производить анализ и оценку потребности хлебобулочного 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  - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;  - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;  оценивать качество сырья по органолептическим показателям;  - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;  - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;  - определять различными методами готовность теста в процессе созревания;  <b>знать:</b>  - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>706(658+48)</p> <p>119(95+24)</p> <p>119(95+24)</p>	<p>626(594+32)</p> <p>79(63+16)</p> <p>79(63+16)</p>	

<p>ПМ.04</p>	<p>- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»,</p> <p>МДК.04.01 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»,</p> <p>МДК.04.02 «Технология выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий» обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;</li> <li>- применять технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдать технологии выпечки</li> </ul>	<p>106 (95+11)</p> <p>105 (95+10)</p>	<p>70 (63+7)</p> <p>70 (63+7)</p>	
--------------	---	---------------------------------------	-----------------------------------	--

	<p><i>сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;</i>  - <i>применять технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</i></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i></li> <li>- <i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</i></li> <li>- <i>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</i></li> <li>- <i>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</i></li> <li>- <i>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.</i></li> </ul>			
--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

## 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>Общие учебные 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	1.12
УПВ.11	Химия	1.13
УПВ.12	Биология	1.14
<b>ДУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	1.15
ДУП.13	Кубановедение	1.16
<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>	
ОП.05	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	
<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 освоенные 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 протоколе 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 проходившим 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 проходившим 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**

