ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

«КУРГАНСКИЙ ТЕХНИКУМ СЕРВИСА И ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора ГБПОУ «КТСиТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Тетенёва

« » 2022 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

ПРОФЕССИЯ

19.01.04 ПЕКАРЬ

КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА

ПЕКАРЬ

КОНДИТЕР

2022 г.

1

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **260103.01 Пекарь** (приказ Минобрнауки РФ №799 от 02 августа 2013 г., утв. Министерством юстиции №29657 от 20 августа 2013 г.).

**Разработчики:**

1. Тетенѐва Елена Владимировна, ВРИО директора ГБПОУ «КТСиТ»;
2. Васильева Светлана Викторовна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ «КТСиТ»;
3. Сметанина Ирина Васильевна, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
4. Жунина Ольга Алексеевна, мастер производственного обучения ГБПОУ «КТСиТ»
5. Емельянова Светлана Алексеевна, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
6. Гажиу Лариса Михайловна, преподаватель ОБЖ ГБПОУ «КТСиТ»;
7. Богомолова Людмила Ивановна, методист ГБПОУ «КТСиТ»;
8. Супонина Анна Николаевна, преподаватель информатики ГБПОУ «КТСиТ»;
9. Зверева Алёна Сергеевна, мастер производственного обучения ГБПОУ «КТСиТ»;

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения** .....................................................................................................................

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.2. Нормативный срок освоения программы

1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
2. Область и объекты профессиональной деятельности
3. Виды деятельности и компетенции
4. Специальные требования
5. **Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Календарный учебный график

3.4. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и

гигиены в пищевом производстве

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности

3.4.3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Безопасность жизнедеятельности

3.4.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Современные тенденции хлебобулочного и кондитерского производства

3.4.5 Рабочая программа дисциплины ОП.05 Приготовление отделочных кремовых полуфабрикатов

3.5. Рабочие программы профессиональных модулей

3.5.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Размножение и

выращивание дрожжей

3.5.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста

3.5.3 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста

3.5.4 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

3.5.5 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

3.6 Рабочая программа дисциплины ФК.00 Физическая культура

3.7. Рабочая программа учебной и производственной практик

1. **Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
2. **Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
3. **Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

3

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **19.01.04** **Пекарь.**

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 260103.01 Пекарь (приказ Минобрнауки РФ №799 от 02 августа 2013 г., утв. Министерством юстиции №297657 от 20 августа 2013 г.);

- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального/ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696)

*-* Приказа Минобрнауки России № 241 от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений вфедеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004

* № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

*-* Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

-Рекомендаций ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования (Письмо № 306 от 26 апреля 2011 г.);

* + Приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации №96/ 124 от 24.02.2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
  + Письма Главного управления образования от 02.05.2012 г. №1857/15.

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме получения образования:

\_ на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

4

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ**

**КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

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 выпускника:

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 Виды деятельности и компетенции**

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код Наименование

ВД 1 Размножение и выращивание дрожжей

ПК 1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей

ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов

ПК 1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

ВД 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

ВД 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 теста

ПК 3.4 Разделывать 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

ВД 4 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 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

5

изделий

ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки

ВД 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. Общие компетенции выпускника

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование |  |  |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес. | | |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов еѐ  достижения, определѐнных 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). | | |

1. **ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**

**ПРОЦЕССА**

**3.1. Базисный учебный план**

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по профессии начального профессионального образования

**260103.01 Пекарь**

основная профессиональная образовательная программа

начального профессионального образования

Квалификация: 42, 43

Пекарь

Тестовод

Машинист тесторазделочных машин

Формовщик теста

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 10 мес.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного** | **Время** | **Макс. учебная** | **Обязательная** | | **Рекомен-** |
|  | **процесса, в т.ч. учебные** | **в** | **нагрузка** | **учебная** | | **дуемый** |
|  | **дисциплины,** | **неделях** | **обучающегося,** | **нагрузка** | | **курс** |
|  | **профессиональные модули,** |  | **час.** | **Всего** | **В том** | **изучения** |
|  | **междисциплинарные** |  |  |  | **числе** |  |
|  | **курсы** |  |  |  | **лаб. и** |  |
|  |  |  |  |  | **практ.** |  |
|  |  |  |  |  | **занятий** |  |

6

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  | **Обязательная часть** | **16** | **864** | **576** | **316** |  |
|  | **циклов ОПОП и раздел** |  |  |  |  |  |
|  | **«Физическая культура»** |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный** |  | **134** | **96** | **56** |  |
|  | **цикл** |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, |  |  |  |  | 1 |
|  | санитарии и гигиены в |  |  |  |  |  |
|  | пищевой промышленности |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Экономические и правовые |  |  |  |  | 1 |
|  | основы производственной |  |  |  |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Безопасность |  |  | 32 | 24 | 1 |
|  | жизнедеятельности |  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **650** | **440** | **220** |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление теста** |  |  |  |  | **1** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления |  |  |  |  | 1 |
|  | теста |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02.** | **Разделка теста** |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технологии деления теста на |  |  |  |  |  |
|  | куски и формования |  |  |  |  |  |
|  | тестовых заготовок |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Термическая обработка** |  |  |  |  | **1** |
|  | **теста и отделка** |  |  |  |  |  |
|  | **поверхности** |  |  |  |  |  |
|  | **хлебобулочных изделий** |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технологии выпекания хлеба |  |  |  |  | 1 |
|  | и хлебобулочных изделий |  |  |  |  |  |
|  | и сушки сухарных изделий |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Упаковка и укладка** |  |  |  |  | **1** |
|  | **готовой продукции** |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технологии упаковки и |  |  |  |  | 1 |
|  | укладки готовой продукции |  |  |  |  |  |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  | **80** | **40** | **40** | **1** |
|  | **Вариативная часть циклов** | **4** | **216** | **144** | **72** |  |
|  | **ОПОП** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего по циклам и разделу** | **20** | **1080** | **720** | **388** |  |
|  | **«Физическая культура»** |  |  |  |  |  |
| **УП.00** | **Учебная практика** | **19** |  | **684** |  |  |
|  | **(производственное** |  |  |  |  |  |
|  | **обучение)** |  |  |  |  |  |
| **ПП.00** | **Производственная** |  |  |  |  |  |
|  | **практика** |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная** | **1** |  |  |  |  |
|  | **аттестация** |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная** | **1** |  |  |  |  |
|  | **(итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Защита выпускной | 1 |  |  |  |  |
|  | квалификационной работы |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **2** |  |  |  |  |
|  | **Всего** | **43** |  |  |  |  |

7

**3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

**3.4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА**

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

* пищевом производстве

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Экономические и правовые основы

производственной деятельности

3.4.3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Безопасность жизнедеятельности

3.4.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Современные тенденции хлебобулочного и кондитерского производства

3.4.5 Рабочая программа дисциплины ОП.05 Приготовление отделочных кремовых полуфабрикатов

**3.5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

3.5.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

3.5.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста

3.5.3 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста

3.5.4 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

3.5.5 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

**3.6 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**3.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

1. **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Материально-техническая база техникума позволяет обеспечить проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объѐмом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

8

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Кабинеты:**

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены.

**Мастерские:**

учебная пекарня.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал

1. **КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС**

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1. **ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ППКРС.

9

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

**6.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и выполнение учебного плана в полном объѐме, а также представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчѐты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объѐму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утверждѐнного Минобрнауки РФ (приказ №968 от 16 августа 2013 г.) и определѐнного в соответствии со статьѐй 59 Федерального Закона №273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.