

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«БЕЛОГЛИНСКИЙ АГРАРНО - ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ КАДРОВ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ  
19.01.04 ПЕКАРЬ

Квалификация: пекарь- кондитер  
Нормативный срок освоения ОПОП:  
2 года 10 месяцев

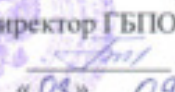
2018

Согласовано:

Директор ИП Куракина Г. А.  
  
« 02 » 02 2018 г.



Утверждаю:

Директор ГБПОУ КК БАТТ  
  
« 03 » 09 2018 г.

Согласовано:

Руководитель ИП Савенко С. И.  
Кафе «Изумруд»  
  
« 19 » 02 2018 г.

Согласовано:

Директор ИП Леднева О. Н.  
Закусочные «Джем» «Метелица»  
  
« 10 » 02 2018 г.

Рассмотрена на заседании  
Педагогического совета  
ГБПОУ КК БАТТ  
Протокол № 5 от 14.02.2018

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Пекарь», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 799 с изменениями и дополнениями от 09.04.2015, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 августа 2013 г. № 29657, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 354 и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. №355, зарегистрирован в МИНЮСТЕ РФ от 08.07.2014 № 33008.

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

С учётом профессиональных стандартов: «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 года № 914н, зарегистрирован в Минюсте 25.12.2015 года № 40270;

«Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н, зарегистрирован в Минюсте РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940 и технических заданий по Компетенции WSI/WSR Выпечка хлебобулочных изделий.

Организация-разработчик ГБПОУ КК «Белоглинский аграрно - технический техникум»  
Разработчики:

Макаренко, методист

Дьяченко Н.М.- заместитель директора по УПР

Звягина И., председатель цикловой метод.комиссии

Нурисламова Р.Г., председатель ЦМК естественно – научного цикла

Наседкина М.С., председатель ЦМК социально – гуманитарного цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА  | Стр. |
|---|------|
| 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 |      |
| 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС  |      |
| 2.1. Объекты профессиональной деятельности выпускников  |      |
| 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции   |      |
| 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ   |      |
| 3.1. Нормативные сроки освоения программы   |      |
| 3.2. Требования к поступающим   |      |
| 3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)                            |      |
| 4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН   |      |
| 5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС   |      |
| 5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций W SI/W SR5  |      |
| 5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППКРС  |      |
| 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППКРС   |      |
| 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС  |      |
| ПРИЛОЖЕНИЯ  |      |

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ (ОПОП СПО ППКРС)

ОПОП СПО ППКРС определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 19.01.04 «Пекарь» от 2 августа 2013 г. компетенциям WSR/WSI «Кондитерское дело», «Выпечка хлебобулочных изделий», профессии 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 19.01.04 «Пекарь» от 2 августа 2013 г.

- 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);

- 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.

- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказом Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 261 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, освоивших основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированный Министерством юстиции России № 29200 от 30 июня 2013г;

- Приказом Министерства образования и науки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный Министерством юстиции России № 30306 от 01 ноября 2013г;

- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных стандартов от 22.01.2015 г.

- Приказом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 247 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

- Профессиональные стандарты:

- «Пекарь» утверждённым приказом Минтрудсоцзащиты РФ № 914н от 01.12.2015 года, зарегистрирован в Минюсте 25.12.2015 года № 40270

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н, зарегистрировано в Минюсте РФ 21

сентября 2015 г., регистрационный № 38940.

-компетенция WSR/WSI «Кондитерское дело»,

- компетенция WSR/WSI «Выпечка хлебобулочных изделий»

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 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.

2.1. Объекты профессиональной деятельности выпускников: 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 профессиональной деятельности и компетенции

2.2.1. Приготовление теста.

2.2.2. Разделка теста.

2.2.3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

2.2.4. Укладка и упаковка готовой продукции.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

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 теста. ПК

3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок ПК

3.7. Обслуживать 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. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий  
 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.

Общие компетенции выпускника

| Код   | Наименование общих компетенций  |
|-------|---|
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.   |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.  |
| ОК 5. | Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.  |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и профессиональных знаний (для юношей).  |

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

#### 3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

#### 3.2. Требования к поступающим:

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании:

- аттестат об основном общем образовании;
- документ, удостоверяющий личность (паспорт).

Прием и зачисление абитуриентов на первый курс производится в соответствии с Правилами приёма образовательного учреждения.

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

1. Пекарь
2. Кондитер

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неделях | Макс. учебная нагрузка обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка |                                  | Курс изучения |
|--------|---|-----------------|---|-------------------------------|----------------------------------|---------------|
|        |   |                 |   | Всего                         | В том числе лаб.и практ. занятий |               |
| 1      | 2   | 3               | 4   | 5                             | 6                                | 7             |
| О.00   | Общеобразовательный учебный цикл  | 57              | 3078                                      | 2052                          | 567                              |               |
| ОУД.01 | Русский язык  |                 | 169                                       | 114                           | 14                               | 1             |
| ОУД.02 | Литература  |                 | 256                                       | 171                           | 10                               | 1             |
| ОУД.03 | Иностранный язык  |                 | 251                                       | 171                           | 10                               | 1,2           |
| ОУД.04 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия   |                 | 340                                       | 228                           | 50                               | 1,2           |
| ОУД.05 | История   |                 | 253                                       | 171                           | 56                               | 1,2,3         |
| ОУД.06 | Физическая культура   |                 | 253                                       | 171                           | 166                              | 1,2           |
| ОУД.07 | ОБЖ   |                 | 102                                       | 72                            | 16                               | 1             |
| ОУД.08 | Физика  |                 | 160                                       | 108                           | 33                               | 1,2           |
| ОУД.09 | Обществознание (вкл экономику и право)  |                 | 253                                       | 171                           | 32                               | 3             |
| ОУД.10 | География   |                 | 104                                       | 72                            | 14                               | 1,2           |
| ОУД.11 | Экология  |                 | 104                                       | 72                            | 5                                | 1             |
|        | Профильные дисциплины   |                 | 517                                       | 351                           | 121                              |               |
| ОУД.12 | Информатика   |                 | 160                                       | 108                           | 56                               | 1,2           |
| ОУД.13 | Химия   |                 | 253                                       | 171                           | 47                               | 1,2           |
| ОУД.14 | Биология  |                 | 104                                       | 72                            | 18                               | 1,2           |
|        | Дополнительные учебные дисциплины   |                 | 316                                       | 180                           | 40                               |               |
| ОУД.15 | Кубановедение   |                 | 83  | 57                            | 10                               | 3             |
| ОУД.16 | Основы бюджетной грамотности  |                 | 52  | 36                            | 10                               | 1             |
| ОУД.17 | Основы предпринимательской деятельности   |                 | 52  | 36                            | 8                                | 2             |
| ОУД.18 | Основы проектной деятельности   |                 | 73  | 51                            | 12                               | 1             |
| ИП.    | Индивидуальный проект*  |                 | 56  | 0                             |                                  | 2             |
| ОП.00  | Общепрофессиональный  | 2               | 156                                       | 104                           | 52                               |               |

|           |   |    |      |      |     |       |
|-----------|---|----|------|------|-----|-------|
|           | цикл  |    |      |      |     |       |
| ОП.01     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве                                      |    | 54   | 36   | 18  | 1     |
| ОП.02     | Экономические и правовые основы производственной деятельности   |    | 54   | 36   | 18  | 1     |
| ОП.03     | Безопасность жизнедеятельности  |    | 48   | 32   | 16  | 2     |
| ПМ.00     | Профессиональные модули   | 56 | 2348 | 2020 | 288 |       |
| ПМ.01     | Приготовление теста   |    | 732  | 632  | 100 |       |
| МДК.01.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий  |    | 195  | 130  | 65  | 1,2   |
| МДК.01.02 | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий  |    | 105  | 70   | 35  | 3     |
| УП.01     | Учебная практика  |    | 180  | 180  |     | 1,2,3 |
| ПП.01     | Производственная практика   |    | 252  | 252  |     | 2,3   |
| ПМ.02     | Разделка теста  |    | 738  | 648  | 90  |       |
| МДК.02.01 | Технологии деления теста, формования тестовых заготовок   |    | 159  | 106  | 53  | 1,2   |
| МДК.02.02 | Технологии разделки мучных кондитерских изделий   |    | 111  | 74   | 37  | 3     |
| УП.02     | Учебная практика  |    | 216  | 216  |     | 1,2,3 |
| ПП.02     | Производственная практика   |    | 252  | 252  |     | 2,3   |
| ПМ.03     | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий                               |    | 600  | 520  | 80  |       |
| МДК.03.01 | Технологии выпекания хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий                       |    | 120  | 80   | 40  | 1,2   |
| МДК.03.02 | Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделка поверхностей мучных кондитерских изделий |    | 120  | 80   | 40  | 3     |
| УП.01     | Учебная практика  |    | 180  | 180  |     | 1,2,3 |
| ПП.01     | Производственная практика   |    | 180  | 180  |     | 2,3   |
| ПМ.04     | Укладка и упаковка готовой продукции  |    | 198  | 180  | 18  |       |
| МДК.04.01 | Технология упаковки и укладки готовой продукции   |    | 54   | 36   | 18  | 3     |
| УП.04     | Учебная практика  |    | 72   | 72   |     | 3     |
| ПП.04     | Производственная практика   |    | 72   | 72   |     | 3     |
| ФК.00     | Физическая культура   | 1  | 80   | 40   | 36  | 2,3   |
|           | Всего по циклам и разделу «Физическая культура»   |    | 5582 | 4176 | 943 |       |



|        |  |     |  |  |  |  |
|--------|--|-----|--|--|--|--|
| ПА.00  | Промежуточная аттестация                 | 5   |  |  |  |  |
| ГИА.00 | Г осударственная итоговая аттестация     | 2   |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Защита выпускной квалификационной работы |     |  |  |  |  |
| ВК.00  | Время каникулярное                       | 24  |  |  |  |  |
| Всего  |  | 147 |  |  |  |  |

## 5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС

### 5.1 Обоснование вариативной части общеобразовательного цикла

- Для получения обучающимися среднего общего образования в состав учебного плана входит общеобразовательный учебный цикл. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля (естественнонаучный) получаемого профессионального образования согласно письма Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (Приложение №1)

На изучение общеобразовательных учебных дисциплин в учебном плане выделено 2052 часа. Из них на изучение:

- базовых учебных дисциплин - 1521 час;
- профильных учебных дисциплин - 366 часов;
- дисциплины по выбору – 180 часов (за счёт вариативной части)

на основании Письма МОН и МП КК ГБУ КК НМЦПО от 07.05.2018 г. № 116/02-01 «О формировании общеобразовательного цикла учебного плана на 2018 год»:

- ✓ Основы бюджетной грамотности – 36 часов;
- ✓ Основы предпринимательской деятельности – 36 часов;
- ✓ Кубановедение – 57 часов;
- ✓ Астрономия – 36 часов;
- ✓ 15 часов перераспределяются на изучение основ проектной деятельности в рамках изучения учебной дисциплины Информатика, добавлен раздел «Основы проектной деятельности».

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

Вариативная часть ППКРС дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть учитывает требования к результатам обучения по профессии «Пекарь» выдвигаемые региональным рынком труда.

При распределении вариативной части учитывались профессиональные стандарты «Пекарь», «Кондитер», компетенции WSR/WSI «Кондитерское дело», «Выпечка хлебобулочных изделий», и требования работодателей к профессиональной квалификации выпускников через анализ требований ФГОС, квалификационных характеристик профессиональных стандартов, анкетирование и интервьюирование работодателей. Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть, согласовано с представителями работодателей: Руководителем ИП Савенко С. И. Кафе «Изумруд»,

директором ИП Леднева О. Н., директором ИП Куракина Г. А. Куракиной Г. А. Данные организации общественного питания профилируются на выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов, других штучно-кондитерских мучных изделий.

- На заседании цикловой методической комиссии (пр. № 3 от 25.01.2017 г.), при проведении «Круглого стола с работодателями» были внесены коррективы в содержание профессиональных модулей: тематики лабораторных и практических, в виды работ практик. 144 часа вариативной части распределены следующим образом:

**Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП**

| Индекс     | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту  | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Обоснование распределения вариативной части  |
|------------|--|--|-------------------------------------|--|
| 1          | 2  | 3  | 4                                   | 5  |
| ПП.00      | Профессиональный цикл  |  |                                     |  |
| ПМ.00      | Профессиональные модули  | 2348   | 2020                                |  |
| ПМ.01      | Приготовление теста  | 732  | 632                                 |  |
| МДК.01.01. | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий<br>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: Иметь практический опыт:<br><i>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;<br/>Составление заявок на</i> | 195 (130+65)   | 130 (72+58)                         | Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. № 914н, зарегистрировано в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270 |

|            |   |                |                |   |
|------------|---|----------------|----------------|---|
|            | <p><i>полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции.</i></p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><i>Применять приемы смешанной закваски;</i></p> <p><i>Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</i></p> <p><i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;</i></p> <p><i>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;</i></p> <p><i>Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; Использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости.</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <p><i>Ассортимент готовых смесей и концентратов, используемых в выпечках;</i></p> <p><i>Ассортимент национальных хлебобулочных изделий;</i></p> <p><i>Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.</i></p> |                |                | <p>Компетенция<br/>WSI/WSR</p> <p>Выпечка хлебобулочных изделий</p> |
| МДК.01.02. | Технология приготовления теста для мучных   | 105<br>(70+35) | 70<br>(50+20 ) | Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный                  |

|            |   |                 |                |  |
|------------|---|-----------------|----------------|--|
|            | <p>кондитерских изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p><i>Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции;</i></p> <p><i>Изготовление кондитерской национальной кухни.</i></p> <p>Уметь:</p> <p><i>Уметь разрабатывать новые виды изделий и уметь их представить;</i></p> <p><i>Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;</i></p> <p><i>Готовить антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями.</i></p> <p>Знать:</p> <p><i>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</i></p> <p><i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции</i></p> |                 |                | <p>приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н, зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940.</p> <p>Компетенция<br/>WSI/WSR<br/>Кондитерское дело</p> |
| ПМ.02      | Разделка теста  | 738             | 648            |  |
| МДК.02.01. | <p>Технологии деления теста, формования тестовых заготовок</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p><i>Изготавливать изделия в</i></p>  | 159<br>(106+53) | 106<br>(96+10) | <p>Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н, зарегистрировано в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270</p>       |

|            |  |                |                |   |
|------------|--|----------------|----------------|---|
|            | <p><i>необходимом количестве, обеспечивая качество, размер и отделку в определенной последовательности</i> Уметь:<br/><i>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</i></p> <p>Знать:<br/><i>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</i></p>   |                |                | <p>Компетенция WSI/WSR</p> <p>Выпечка хлебобулочных изделий</p>   |
| МДК.02.02. | <p>Технологии разделки мучных кондитерских изделий</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт:<br/><i>Изготавливать изделия, используя слоеное тесто. В том числе Датские пирожные, круассаны и другие изделия.</i></p> <p>Уметь:<br/><i>Демонстрировать профессиональные навыки и инновации в работе.</i></p> <p>Знать:<br/><i>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества.</i></p> | 111<br>(74+37) | 74<br>( 64+10) | <p>Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н, зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940.</p> <p>Компетенция WSI/WSR<br/>Кондитерское дело</p> |
| ПМ.03      | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий  | 600            | 520            |   |
| МДК.03.01. | Технологии выпекания   | 120            | 80             | Профессиональный стандарт   |

|            |  |                |             |   |
|------------|--|----------------|-------------|---|
|            | <p>хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт:<br/><i>Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</i></p> <p>Уметь:<br/><i>Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</i><br/><i>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;</i></p> <p>Знать:<br/><i>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</i></p> | (80+40)        | (70+10 )    | <p>«Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. № 914н, зарегистрировано в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270</p> <p>Компетенция<br/>WSI/WSR</p> <p>Выпечка хлебобулочных изделий</p>                 |
| МДК.03.02. | <p>Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт:<br/><i>Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения;</i><br/><i>Оформление кондитерской национальной кухни.</i></p> <p>Уметь:<br/><i>Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.</i></p> <p>Знать:<br/><i>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной</i></p> | 120<br>(80+40) | 80 ( 60+20) | <p>Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н, зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940.</p> <p>Компетенция<br/>WSI/WSR<br/>Кондитерское дело</p> |

|            |  |               |             |   |
|------------|--|---------------|-------------|---|
|            | <i>продукции;<br/>Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.</i>   |               |             |   |
| ПМ.04      | Укладка и упаковка готовой продукции   | 198           | 180         |   |
| МДК.04.01. | <p>Технологии упаковки и укладки готовой продукции В результате изучения профессионального модуля обучающий должен:</p> <p>Иметь практический опыт:<br/><i>Прием и оформление платежей за хлебобулочную и кондитерскую продукцию;<br/>Презентация готовой хлебобулочной и кондитерской продукции потребителям с элементами шоу.</i></p> <p>Уметь:<br/><i>Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;<br/>Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;<br/>Вести профессиональный диалог с клиентами;<br/>Презентовать продукцию для того, чтобы максимизировать продажи;<br/>Составлять портфолио на кондитерскую продукцию;<br/>Подавать антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания.</i></p> <p>Знать:<br/><i>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;<br/>Правила и технологии</i></p> | 54<br>(36+18) | 36 (20+16 ) | <p>Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. № 914н, зарегистрировано в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270</p> <p>Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н, зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940.</p> <p>Компетенция<br/>WSI/WSR</p> <p>Выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>Компетенция<br/>WSI/WSR<br/>Кондитерское дело</p> |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | <p><i>расчетов с потребителями;<br/>Правила и технологии<br/>наличных и безналичных<br/>расчетов с потребителями;<br/>Принципы и приемы<br/>презентации кондитерской<br/>продукции потребителям</i></p> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

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



| Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС | Наименование циклов, разделов и программ                         | Номер приложения, содержащего программу в ОПОП |
|---|--|--|
| 1   | 2  | 4  |
| 0.00  | Общеобразовательный цикл   |  |
| ОУД.01  | Русский язык   | Приложение 1.1                                 |
| ОУД.02  | Литература   | Приложение 1.2                                 |
| ОУД.03  | Иностранный язык   | Приложение 1.3                                 |
| ОУД.04  | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия  | Приложение 1.4                                 |
| ОУД.05  | История  | Приложение 1.5                                 |
| ОУД.06  | Физическая культура  | Приложение 1.6                                 |
| ОУД.07  | ОБЖ  | Приложение 1.7                                 |
| ОУД.08  | Физика   | Приложение 1.8                                 |
| ОУД.09  | Обществознание (вкл экономику и право)                           | Приложение 1.9                                 |
| ОУД.10  | География  | Приложение 1.10                                |
| ОУД.11  | Экология   | Приложение 1.11                                |
| ОУД.12  | Информатика  | Приложение 1.12                                |
| ОУД.13  | Химия  | Приложение 1.13                                |
| ОУД.14  | Биология   | Приложение 1.14                                |
| ОУД.15  | Кубановедение  | Приложение 1.15                                |
| ОУД.16  | Основы бюджетной грамотности                                     | Приложение 1.16                                |
| ОУД.17  | Основы предпринимательской деятельности                          | Приложение 1.17                                |
| ОУД.18  | Основы проектной деятельности                                    | Приложение 1.18                                |
| ОП.00   | Общепрофессиональный цикл  |  |
| ОП.01   | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Приложение 2.1                                 |
| ОП.02   | Экономические и правовые основы производственной деятельности    | Приложение 2.2                                 |
| ОП.03   | Безопасность жизнедеятельности                                   | Приложение 2.3                                 |
| П.00  | Профессиональный цикл  |  |
| ПМ.01   | Приготовление теста  |  |
| МДК.01.01.  | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий         | Приложение 3.1                                 |
| МДК.01.02.  | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий   | Приложение 3.2                                 |
| ПМ.02   | Разделка теста   |  |
| МДК.02.01.  | Технологии деления теста, формования тестовых                    | Приложение 3.3                                 |



|            |   |                |
|------------|---|----------------|
|            | заготовок   |                |
| МДК.02.02  | Технологии разделки мучных кондитерских изделий   | Приложение 3.4 |
| ПМ. 03     | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий                               |                |
| МДК.03.01. | Технологии выпекания хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий                       | Приложение 3.5 |
| МДК.03.02. | Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделка поверхностей мучных кондитерских изделий | Приложение 3.6 |
| ПМ.04      | Укладка и упаковка готовой продукции  |                |
| МДК.04.01. | Технология упаковки и укладки готовой продукции   | Приложение 3.7 |
| ФК.00      | Физическая культура   | Приложение 4.1 |
| УП.00      | Учебная практика  | Приложение 4.2 |
| ПП.00      | Производственная практика   | Приложение 4.3 |

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Аттестация студентов включает в себя промежуточную и итоговую аттестации.

Формы проведения промежуточной аттестации студентов: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, экзамен (квалификационный) определяются техникумом и доводятся до сведения студентов в течении двух месяцев с начала обучения.

По учебному плану на 1 -2 курсе проходит итоговая аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла. Обязательные экзамены:

Русский язык - письменно,

Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия - письменно,

Информатика - устно,

Химия - устно.

Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Дифференцированные зачеты и экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ППКРС проводятся техникумом в рамках промежуточной аттестации, предусмотренной ФГОС СПО по профессии, и фиксируются в учебном плане ОПОП СПО.

Экзамены проводятся в счет времени, выделяемого ФГОС СПО на промежуточную аттестацию, дифференцированные зачеты - за счет учебного времени, выделяемого на изучение соответствующей учебной дисциплины.

Дифференцированные зачеты по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ППКРС проводятся преподавателем на завершающем этапе их освоения.

Конкретные формы проведения дифференцированных зачетов определяются преподавателем, согласовываются с цикловой (предметной) комиссией и фиксируются в учебном плане и рабочей программе соответствующей дисциплины.

Оценка качества подготовки студентов в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включает два определяющих направления:

- уровень освоения дисциплины, МДК;

- уровень приобретенных компетенций (компетенция предполагает способность применять

знания, умения, личностные качества и практический опыт в определенной сфере профессиональной деятельности).

Знания и практические навыки студентов оцениваются по всем дисциплинам учебного плана:

- результаты успеваемости по дисциплинам, МДК, ПМ, которые завершаются зачетом (дифференцированным зачетом (ДЗ), зачетом (З)), экзаменом (экзаменом (Э)) или экзаменом квалификационным (ЭК), проставляются в ведомости и зачетные книжки;

- результаты успеваемости по остальным дисциплинам фиксируются в ведомостях текущего контроля знаний (семестровых ведомостях), которые хранятся в учебной части. Сроки проведения промежуточной аттестации и перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, выносимых на экзамены и зачеты, определяются учебным планом и календарным учебным графиком.

Форма проведения экзаменов (устная или письменная) устанавливается в начале соответствующего семестра до начала изучения дисциплины, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарного курса (МДК) и доводится до сведения студентов на первом занятии.

Расписание экзаменов, выносимых на концентрированную экзаменационную сессию, утверждается директором Техникума за две недели до начала сессии.

По окончании каждого семестра по всем изучаемым дисциплинам, ПМ, МДК преподавателями выставляются семестровые отметки успеваемости студентов на основании отметок текущего контроля знаний (как средняя арифметическая отметок, полученных по итогам ежемесячной аттестации), независимо от того, выносятся эти дисциплины на экзамен или нет.

Семестровые отметки за семестр по дисциплинам, не выносимым на экзамен, при переводе студентов на следующий курс учитываются наравне с экзаменационными отметками.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по УР.

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.

## 7.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной практической работы и защиту выпускной квалификационной работы.

Выполнение выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) призвано способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям организаций (работодателей).

Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке нескольких освоенных выпускником компетенций.

7.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая государственная аттестация включает выполнение практической выпускной работы и защиту письменной выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем, утверждаемым Министерством образования и науки Краснодарского края. Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума. В состав ГЭК вводятся работодатели и преподаватели других образовательных учреждений. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные итоговые испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

По результатам государственной итоговой аттестации студентам присваивается квалификация:

- Пекарь
- Кондитер

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 232073181972512699898233767037314662005693763336

Владелец Павлова Марина Ивановна

Действителен с 10.02.2023 по 10.02.2024