

Министерство образования Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж



Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»

Д.В.Кобка

«31» 08 2017 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ Октябрьский
многопрофильный
профессиональный колледж
Г.В.Еленкин

2017 г.



**ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ
(СЛУЖАЩИХ)**

государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж
по профессии среднего профессионального образования
19.01.04 (260103.01) Пекарь

Квалификация *пекарь*
тестовод
кондитер

Форма обучения *очная*

Нормативный срок обучения *2 года 10 месяцев*

Рассмотрено и одобрено
на заседании Совета родителей
протокол № 1 от «04» 09 2017г

Председатель А. Александров

Рассмотрено и одобрено
на заседании Студсовета
протокол № 1 от «04» 09 2017г

Председатель С. Тауанова

Программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г.

Организация разработчик государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
протокол № 1 от « 29 » 08 2017г.

Содержание

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих(служащих)
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Рабочий учебный план
 - 3.2. Учебный план
 - 3.2.1. Организация учебного процесса и режим занятий
 - 3.2.2. Общеобразовательный цикл
 - 3.2.3. Формирование профессионального цикла ППКРС
 - 3.2.4. Формирование вариативной части ППКРС
 - 3.2.5. Порядок аттестации обучающихся
 - 3.2.6. Сводные данные по бюджету времени
 - 3.2.7. План учебного процесса
 - 3.3. Календарный учебный график
 4. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС.
 - 4.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.
 - 4.2. Условия реализации ППКРС.
 5. Оценка результатов ППКРС.
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.
- Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.
- Программы дисциплин общего гуманитарного, математического и естественно-научного цикла:
1. Программа ОДБ.01 Русский язык
 2. Программа ОДБ.02 Литература
 3. Программа ОДБ. 03 Иностранный язык (анг.)
 4. Программа ОДБ. 04 Математика
 5. Программа ОДБ.05 История
 6. Программа ОДБ.06 Физическая культура
 7. Программа ОДБ. 07 Основы безопасности жизнедеятельности
 8. Программа ОДП. 08 Информатика
 9. Программа ОДБ. 09 Физика
 10. Программа ОДБ. 10 Астрономия
 11. Программа ОДП.11 Химия
 12. Программа ОДБ. 12 Обществознание (включая экономику и право)
 13. Программа ОДП. 13 Биология
 14. Программа ОДБ. 14 География
 15. Программа ОДБ. 15 Экология
 16. Программа ОДД. 16 Башкирский язык
 17. Программа ОДД. 17 Основы деловой культуры
 18. Программа ОДД. 18 Рисование

Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла:
Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Программа ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности
Программа ОП.03 Безопасность жизнедеятельности
Программа профессионального модуля 01. Размножение и выращивание дрожжей
Программа профессионального модуля 02. Приготовление теста
Программа профессионального модуля 03. Разделка теста
Программа профессионального модуля 04. Термическая обработка теста и отделка
поверхности хлебобулочных изделий
Программа профессионального модуля 05. Укладка и упаковка готовой продукции.
Программа дисциплины ФК.00 Физическая культура.

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

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

Нормативно-правовую основу разработки Программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) (далее - ППКРС) составляют:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г. 260103.01 Пекарь;
- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 ФЗ;
- Закон Республики Башкортостан «Об образовании» от 01.07.2013 №696-з;
- Закон Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» (в ред.Законов РБ от 05.01.2001 №156-з, от 01.03.2002 №297-з, от 17.03.2003 №482-з, от 05.04.2004 №74-з),
- приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»,
- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 31.12.2015 №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №463»;
- приказ Минобрнауки РФ от 28.05.2014 №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 05.07.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №355;

- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии при очной форме получения образования:

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

- 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:

- 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

ВДП.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.

ВДП.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.

ВДП.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.

ВДП.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. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ВДП.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:

- 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 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 своих 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).

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

среднего профессионального образования

Квалификация:

Пекарь
Тестовод
Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 2 года 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. Учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб. И практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	8
	Обязательная, вариативная части циклов ППКРС, раздел «Физическая культура»					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		140	104		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		54	36		1
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		54	36 <i>(вар 8)</i>		3
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		32	40		3
П.00	Профессиональный цикл					
ПМ.00	Профессиональные модули					
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей		54	36		1
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей		54	36		1
У/П				36		1
П/П				36		3
ПМ.02	Приготовление теста		348	232		1,2
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		213	142 <i>(вар 40)</i>	94	1
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		135	90 <i>(вар 40)</i>	55	1,2
У/П				432		1,2
П/П				216		3
ПМ.03	Разделка теста		249	166		3
МДК 03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок		123	82 <i>(вар 22)</i>		3
МДК 03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		126	84 <i>(вар 24)</i>	64	3
У/П				216		3
П/П				108		3
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		147	98		3

МДК 04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		66	44		3
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		81	54		3
У/П				216		3
П/П				72		3
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции		54	36		3
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		54	36		3
У/П				36		3
П/П				36		3
ФК.00	Физическая культура		60	40		
	<i>Вариативная часть циклов ППКРС</i>		216	144		
	<i>ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности</i>			8		
	<i>ОП.03 Безопасность жизнедеятельности</i>			8		
	<i>МДК 02.01</i>			42		
	<i>МДК 02.02</i>			40		
	<i>МДК 03.01</i>			22		
	<i>МДК03.02</i>			24		
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»(без п/о, п/п)	20				
	Всего (без п/о, п/п)	20				
УП.00.	Учебная практика (производственное обучение)	27		972		
ПП.00.	Производственная практика	12		432		
ПА.00	Промежуточная аттестация	2				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	2				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	2				
ВК.00	Время каникулярное	2				
	Всего	65				