

Рассмотрено и одобрено
на заседании Совета родителей
протокол №__ от «__» ____ 2020г
Председатель _____

Рассмотрено и одобрено
на заседании Студсовета
протокол №__ от «__» ____ 2020г
Председатель _____

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 Педагогического совета
протокол № 1 от « 31 » августа 2020 г.

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 (английский)
 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 ОДБ. 08 Астрономия
 9. Программа ОДБ. 09 Физика
 10. Программа ОДБ. 10 Обществознание (включая экономику и право)
 11. Программа ОДП.11 Информатика
 12. Программа ОДП. 12 Химия
 13. Программа ОДП. 13 Биология
 14. Программа ОДД. 14 Родной язык
 15. Программа ОДД. 15 Башкирский язык (государственный)
 16. Программа ОДД. 16 Основы деловой культуры

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 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 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей 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»;
- 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, утверждённыи Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- приказ МИНОБРНАУКИ РФ, МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РФ от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- 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 16.08.2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- письмо Минобнауки 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»;
- письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 № 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ от 20.06.2017 №ТС- 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- письмо Минпросвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- письмо ФГАУ «ФИРО» «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015г.) Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 25. мая 2017г.;
- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж;
- локальные акты 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 деятельности выпускников и требования к результатам освоения ПКРС

2.1. Область и объекты деятельности

Область 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 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 деятельности и компетенции

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. 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.

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. 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.

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:

- 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
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»	20	1068	720	326	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		156	112 (вар 16)	31	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		54	36		1
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		54	36 (вар 8)		3
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		32	40 (вар 8)		3
П.00	Профессиональный цикл		852	568(вар 128)	295	
ПМ.00	Профессиональные модули		852	568(вар 128)		
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей		54	36	18	1
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей		54	36	18	1
У/П	Учебная практика			36		1
П/П	Производственная практика			36		3
ПМ.02	Приготовление теста		348	232 (вар 82)	115	1,2
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		213	142 (вар 42)	70	1,2
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		135	90 (вар 40)	45	1,2
У/П	Учебная практика			432		1,2
П/П	Производственная практика			216		3
ПМ.03	Разделка теста		249	166 (вар 46)	90	2,3
МДК 03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок		123	82 (вар 22)	44	2,3
МДК 03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		126	84 (вар 24)	46	3
У/П	Учебная практика			216		2,3
П/П	Производственная практика			108		3
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		147	98	52	3

МДК 04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		66	44	22	3
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		81	54	30	3
У/П	Учебная практика			216		3
П/П	Производственная практика			72		3
ПМ. 05	Укладка и упаковка готовой продукции		54	36	20	3
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		54	36	20	3
У/П	Учебная практика			36		3
П/П	Производственная практика			36		3
ФК.00	Физическая культура		60	40	40	
	<i>Вариативная часть циклов ППКРС</i>					
	<i>ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности</i>		216	144		
	<i>ОП.03 Безопасность жизнедеятельности</i>			8		
	<i>МДК 02.01</i>			8		
	<i>МДК 02.02</i>			42		
	<i>МДК 03.01</i>			40		
	<i>МДК 03.02</i>			22		
	<i>МДК 03.02</i>			24		
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура» (без п/о, п/п)	20		720		
	Всего (без п/о, п/п)	20				
УП.00.	Учебная практика (производственное обучение)	27		936		
ПП.00.	Производственная практика	12		468		
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				