

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ

Квалификация выпускника: пекарь, кондитер

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Согласована:

исполнительный директор
Коробченко В.И.
Н.В. Викторовна

М.П.

Согласована:

М.П.

Согласована:

М.П.



Утверждаю:

Директор ГБПОУ КК ППТТ
Е.Г. Сидоренко
«31» августа 2022 года

М.П.

Рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК *по качеству*
образовательных и воспитательных
процессов
Протокол № 1 от 17.08.2022 г.

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 13 от 30.08.2022 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 799, зарегистрированного Министерством юстиции РФ рег. № 29657 от 20 августа 2013 г., укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом профессионального стандарта по профессии «Кондитер», стандарта WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Кондитерское дело»

Организация-разработчик: ГБПОУ КК ППТТ

Разработчики:

Заместитель директора по УР Старицкая Наталья Борисовна
Преподаватель Епатка Татьяна Борисовна
Мастер производственного обучения Епатка Ольга Борисовна
Мастер производственного обучения Мухина Любовь Александровна

СОДЕРАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	
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)	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС	
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	
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 (ОКО 16-94	
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС	
5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR5	
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	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПОПРОГРАММЕ 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 квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 Пекарь.

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»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденный приказом МОН РФ от 02.08.2013 № 799, зарегистрирован в Министерстве юстиции России 20.08.2013 № 29657;
- приказ 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 29.10.2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 354 и специальностям среднего профессионального образования перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355»;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 26 декабря

2013 г., регистрационный № 30861

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), с изменением, внесенным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ регистрационный № 59771 от 11.09.2020 г.;

- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);

- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. №1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08 2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ регистрационный № 59778 от 11.09.2020 г.;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 07.06.2012 г. регистрационный № 24480 с изменениями и дополнениями;

- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597 н «Об утверждении профессионального стандарта «33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940);

- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. регистрационный № 40270);

- техническое описание компетенций «Кондитерское дело», «Хлебопечение».

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

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

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. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС

В результате освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществить поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
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 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
ВПД.5	Укладка и упаковка готовой продукции
ПК 5.1	Производить отработку готовой продукции
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

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

Требование к уровню образования: основное общее образование

Требования к индивидуальным особенностям: ответственность, честность, аккуратность, терпеливость, выдержанность, выносливость, творческое начало, развитое воображение, оригинальность и изобретательность

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

пекарь – кондитер

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии 19.01.04 Пекарь

Квалификации: 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	Макс учеб. нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			Практика	
				Всего без вариатива	Вариатив	Всего с вариативом	УП	ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9
БУД	Базовые учебные дисциплины	1390	442	2052	0	2052		
БУД.01	Русский язык	171	57	114	0	114		
БУД.02	Литература	249	78	171	0	171		
БУД.03	Иностранный язык	256	85	171	0	171		
БУД.04	История	256	85	171	0	171		
БУД.05	Физическая культура	256	85	171	0	171		
БУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	108	36	72	0	72		
БУД.07	Родная литература	48	9	39	0	39		
БУД.08	Астрономия	46	7	39	0	39		
ПУД	Профильные учебные дисциплины	765	137	628	0	628		
ПУД.09	Математика	338	52	286	0	286		
ПУД.10	Химия	256	85	171	0	171		
ПУД.11	Биология	171	0	171	0	171		
	Выполнение индивидуального проекта	30	30	0	0	0		
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	315	133	222	0	222		
ДУД.12	Кубановедение	85	49	36	0	36		

ДУД.13	Основы физики	162	48	114	0	114		
ДУД.14	Основы финансовой грамотности	54	18	36	0	36		
ДУД.15	Бережливое производство	54	18	36	0	36		
ЭК	Элективные курсы	364	130	234	0	234		
ЭК.16	Русский язык и культура речи	80	32	48	0	48		
ЭК.17	Математический практикум	72	24	48	0	48		
ЭК.18	Компьютерный практикум	72	24	48	0	48		
ЭК.19	Основы обществознания	140	50	90	0	90		
ОП 00	Общепрофессиональный цикл	146	42	96	8	104		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	50	14	36	0	36		
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	50	14	28	8	36		
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	46	14	32	0	32		
П.00	Профессиональный цикл	854	278	440	136	572	720	684
ПМ.00	Профессиональные модули	854	278	440	136	576	720	684
ПМ.02	Приготовление теста	148	48	100	0	100	108	72
МДК.02 .01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	54	18	36	0	36		
МДК.02 .02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	94	30	64	0	64		
ПМ.03	Разделка теста	158	50	108	0	108	108	108
МДК.03. 01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	54	18	36	0	36		
МДК.03. 02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	104	32	72	0	72		
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	496	164	196	136	332	504	432

МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	162	54	80	28	108		
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	334	110	116	108	224		
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	52	16	36	0	36	36	36
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	52	16	36	0	36		
ФК.00	Физическая культура	80	40	40	0	40		
	Итого по циклам и разделу «Физическая культура»	75		2628	144	2700		
УП.00	Учебная практика	41 нед.					756	
ПП.00	Производственная практика							648
	Всего с практикой	116 нед.				4176	756	648

Курс изучения
7
1
1
1,2
1
1
1

<i>1</i>
<i>1</i>
<i>1,2</i>
<i>1</i>
<i>1</i>
1
<i>1</i>
<i>1</i>
<i>1</i>
1
1

	цикл					
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		50	36	9	<i>1</i>
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		50	36	11	<i>3</i>
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		46	32	16	<i>2</i>
П.00	Профессиональный цикл		854	576	288	
ПМ.00	Профессиональные модули		854	576	288	
ПМ.02	Приготовление теста		148	100	50	<i>1</i>
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		54	36	18	<i>1</i>
МДК 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		94	64	32	<i>1</i>
ПМ.03	Разделка теста		158	108	54	<i>1,2</i>
МДК.03.01	Технология деления теста, формирования тестовых заготовок		54	36	18	<i>1</i>
МДК 03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий		104	72	36	<i>2</i>
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		496	332	166	<i>2,3</i>
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		162	108	54	<i>2</i>
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		334	224	112	<i>2,3</i>
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции		52	36	18	<i>3</i>
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		52	36	18	<i>3</i>
ФК.00	Физическая культура		80	40	40	<i>2,3</i>
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	77	4158	2772	786	
УП.00	Учебная практика	21	756			<i>1,2,3</i>
ПП.00	Производственная практика	18	648			<i>1,2,3</i>
ПА.00	Промежуточная аттестация	5				<i>1,2,3</i>
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	2				<i>3</i>

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 на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

Аналитическая справка

по актуализации ОПОП СПО по профессии 19.01.04 Пекарь на основе соответствующих профессиональных стандартов и компетенций WSR

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

Наименование образовательной программы (Код и наименование профессии)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Наименование выбранной компетенции WSI/WSR(одной или	Уровень квалификации
1	2	3	4
19.01.04 Пекарь	Профессиональные стандарты по профессиям: «Пекарь» <i>Обобщенные трудовые функции:</i> Изготовление, презентация и продажахлебобулочных изделий «Кондитер» <i>Обобщенные трудовые функции:</i> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской ишоколадной продукции разнообразного ассортимента	Кондитерское дело	4 4

Сопоставление ОПОП, ПС, WSR

ППКРС	Профессиональный стандарт	Компетенция WSR	Выводы
Виды деятельности (ВД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Наименование профессионального навыка	
1	2	3	4
<p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке</p> <p>ПК 4.2 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки</p> <p>ПК 4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий</p> <p>ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 4.6 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий</p>	<p>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</p> <p>Составление рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Формовка хлебобулочных изделий</p> <p>Выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	<p>Изготовление разных кондитерских изделий, как:</p> <p>шоколадные и ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в ресторанах или для продажи в специализированных магазинах.</p> <p>Изготовление полного ассортимента горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов</p> <p>Создание различных украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра других декоративных материалов и ингредиентов.</p> <p>Изготовление композиций, тематических тортов для специальных событий.</p>	<p>Конкретизация, расширение, углубление знаний и умений, предусмотренных ФГОС</p>
<p>-определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке</p> <p>-загружать полуфабрикаты в печь</p> <p>контролировать паровой и</p>	<p>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</p> <p>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного</p>	<p>Изготовление разных кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты птифуры для подачи в отелях</p>	

<p>температурный режим пекарной камеры</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять готовность изделий при выпечке - разгружать печь - определять выход готовой продукции - рассчитывать упек и сушку <p>выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать отделочную крошку, помаду - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой 	<p>производства в трудовых и материальных ресурсах</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p> <p>Применять приемы смешанной закваски</p> <p>Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p> <p>Федеральное и региональное Законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных</p>	<p>и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах.</p> <p>Изготовление полного ассортимента горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов</p> <p>Создание различных украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов.</p> <p>Изготовление композиций, тематических тортов для специальных событий. Подготовить инструменты и оборудование. Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени рационально использовать сырье</p> <p>Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы. Предварительно заказывать продукты и материалы для точно спланированной работы</p> <p>Готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений</p>	
---	--	---	--

	<p>полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной Деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать изделия</p>	<p>Готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации. Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты и т.д. Готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями. Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление. Комбинировать вкус, текстуру и цвет. Подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания. Готовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов высокого качества. Готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках.</p>	
--	--	---	--

	<p>хлебобулочного производства с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</p> <p>Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию</p> <p>Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</p>	<p>Готовить десерты для обслуживания широкого диапазона мероприятий, таких как буфеты, банкеты и ужины в ресторанах. Производить большие количества горячих и холодных десертов высокого качества за определенное время</p> <p>Темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения, работать с темным, молочным и белым кувертюром. Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки. Изготавливать и использовать ганаш. Изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи.</p> <p>Презентовать свои шоколадные изделия. Уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности. Уметь декорировать изделия камелью, цукатами, орехами, травами и т.д. Производить конфеты нужного веса и размера.</p>	
--	---	--	--

Производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов. Производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д. тесто.

Производить полный ассортимент маленьких тортов и птифуров. Производить готовые изделия высокого качества, определенного веса, размера. Производить миниатюры, с основой из бисквита и комбинации тортов, включая:

- сухие торты
- глазированные торты
- покрытия
- муссы
- начинки
- украшения
- фрукты

Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования

Создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны обладают элегантными и четкими линиями. Проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия.

Изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.

Создавать изделия из карамели, используя такие техники как литье, растягивание, выдувание, формование; работать с пастиллажем, нугатином и т.д.

Использовать красители при работе с карамелью

Использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь для работы

		<p>Работать эффективно в пределах отведенного времени. Изготавливать изделие заданного размера. Создавать гладкие, без трещин фигурки из марципана (люди, фрукты, животные и т.д.). Вручную изготавливать фигурки из марципана точного веса и размера. Окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг, также использовать цветной марципан. Использовать профессиональные инструменты, такие как резак, формы и т.д. Создавать творческие, гармоничные фигурки Эффектно представлять изделия. Украшать изделия роялс-ингом и шоколадом</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий - условия выпекания сухарных плит и 	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям</p>	<p>Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции Использование различных</p>	

<p>ушки нарезанных ломтей сухарей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста - приемы посадки полуфабрикатов в печь - методы расчета упека, усушки хлебных изделий методы расчета выхода готовой продукции методы определения готовности изделий при выпечке - правила техники безопасности при выборке готовой продукции нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий 	<p>хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Способы организации питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования,</p>	<p>техник при обработке сырья, ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности. Использование сочетания цветов, вкусов и текстур.</p> <p>Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности</p> <p>Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме. Методы приготовления, хранения и подачи. Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме.</p> <p>Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме.</p> <p>Особенности национальных традиций</p> <p>Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме.</p>	
---	---	--	--

	<p>используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p>	<p>Методы приготовления, хранения и подачи. Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме. Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме. Особенности национальных традиций</p> <p>Разнообразный ассортимент горячих и холодных десертов, включая методы их приготовления, характеристику ингредиентов, способы подачи и затраты на их изготовление</p> <p>Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость.</p> <p>Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями. Характеристику, правила использования разрыхлителей, в том числе дрожжей, пекарского порошка, яичных белков и т.п.</p>	
--	---	--	--

	<p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции. Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию</p> <p>Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</p>	<p>Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд</p> <p>Ассортимент шоколада, кондитерских изделий</p> <p>Воздействие нагревания охлаждения и манипулирования с шоколадом</p> <p>Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции</p> <p>Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями</p> <p>Широкий ассортимент изделий, ингредиентов техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов выпечки и птифуров. Виды выпечки, тортов спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров</p> <p>Использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки.</p>	
--	---	---	--

Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр маленьких тортов, выпечки и птифуров.

Хранение и способы презентации миниатюр выпечки, маленьких тортов птифуров.

Воздействие окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) на изделие.

Ассортимент материалов, инструментов и диапазонов техник, которые могут использоваться для изготовления презентационного изделия. Особые меры безопасности при работе с карамелью
Технику моделирования различных материалов
Ассортимент материалов для изготовления разнообразных изделий
Техники и методы моделирования, формования, окрашивания.

ШУточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 2. Приготовление теста	ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье
	ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
	ПК 2.3 Обслуживать оборудование для приготовления теста
	ПК 2.4 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ВД 3. Разделка теста	ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
	ПК 3.2 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим
	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 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ВД 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
	ПК 4.2 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
	ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
	ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
	ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
	ПК 4.6 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ВД 5. Укладка и упаковка готовой продукции	ПК 5.1 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры
	ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
	ПК 5.3 Производить отработку готовой продукции

IV Уточнение структуры и содержания профессиональной образовательной программы СПО
а) Уточнение видов работ на практике

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
<p>Вид деятельности Приготовление теста</p> <p>Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах):</p> <p>Учебная практика - 108 часов/3 недели</p> <p>Производственная практика - 72 часов/2 недели</p>	<p>Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста</p> <p>Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования</p> <p>Обслуживание оборудования для приготовления теста</p>
<p>Вид деятельности Разделка теста</p> <p>Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах):</p> <p>Производственная практика - 108 часов/3 недель</p> <p>Учебная практика - 108 часов/3 недели</p>	<p>Деление теста вручную</p> <p>Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную</p> <p>Работа на тестоделительных машинах</p> <p>Работа на машинах для формования тестовых заготовок</p> <p>Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>Настройка и регулирование режимов работы оборудования</p> <p>Устранение мелких неполадок оборудования</p>
<p>Вид деятельности Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p> <p>Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах):</p> <p>Учебная практика - 504 часа/14 недель</p> <p>Производственная практика - 432 часов/12 недель</p>	<p>Выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий</p> <p>Сушка сухарных изделий</p> <p>Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья</p> <p>Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p> <p>Наладка и регулирование режима работы печи</p>
<p>Вид деятельности Укладка и упаковка готовой продукции</p> <p>Объем практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах):</p> <p>Учебная практика - 36 часов/1 неделя</p> <p>Производственная практика - 36 часов/1 неделя</p>	<p>Отбраковка изделий</p> <p>Укладка готовой продукции</p> <p>Упаковка готовой продукции вручную</p> <p>Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании</p> <p>Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования</p>

б) Уточнение структуры и содержания "теоретической части" образовательной программы

Вид деятельности	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (МДК) Образовательной программы
1	2	3	4
<p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p>	<p>ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке ПК 4.2 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий ПК 4.6 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий</p>	<p>Должен уметь: <i>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</i> <i>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах</i> <i>Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</i> <i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</i> <i>Приготавливать и оформлять пирожные и торты: праздничные торты, сложные виды печенья.</i> <i>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу</i> <i>Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</i> <i>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства, мучных кондитерских изделий</i> <i>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной</i></p>	<p>МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p>

продукции
Составлять портфолио на хлебобулочную
продукцию, мучные кондитерские изделия.
Применять компьютерные технологии для
проведения расчетов с потребителями за
готовую хлебобулочную продукцию
знать:
Федеральное и региональное законодательство
Российской Федерации, нормативно-правовые
акты, регулирующие деятельность организаций
питания
Правила безопасной эксплуатации
технологического оборудования, инвентаря,
инструментов для приготовления пирожных и
тортов
Требования к качеству, срокам, условиям
хранения, порционирования, оформления и
подачи сложных десертов, хлебобулочной
продукции разнообразного ассортимента
Технологии изготовления пирожных и тортов,
отделочных полуфабрикатов, сложных
десертов, хлебобулочной продукции
разнообразного ассортимента
Технологии выпечки сложных и мелкоштучных
хлебобулочных изделий
Правила составления меню, заявок на
продукты, ведения учета и составления
товарных отчетов о производстве
хлебобулочной продукции, мучных кондитерских
изделий
Способы применения ароматических веществ с
целью улучшения вкусовых качеств продукции
хлебобулочного производства
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов,
используемых в хлебобулочном производстве,
производстве мучных кондитерских изделий

		<p><i>правила учета и выдачи продуктов</i> <i>Принципы и приемы презентации</i> <i>хлебобулочной</i> <i>продукции и мучных кондитерских изделий</i> <i>потребителям</i> <i>Способы оформления сложных изделий</i> <i>хлебобулочного производства, используя</i> <i>подходящие для этого отделочные</i> <i>полуфабрикаты и украшения</i></p>	
--	--	---	--

5.2 Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа согласовывается с социальными партнерами и работодателями. Основная задача - удовлетворение растущих потребностей рынка труда.

Часы вариативной части распределены с учетом возможности расширения и углубления подготовки, определяющей содержание обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с предложениями социальных партнеров и работодателей с учетом требований профессиональных стандартов по профессиям «Пекарь», «Кондитер», технического описания компетенций «Кондитерское дело», «Хлебопечение»

Участие социальных партнеров и работодателей состоит в согласовании содержания и результатов освоения ОПОП, уточнения и корректировки умений и знаний обучающихся, а также экспертизе контрольно-измерительных материалов для оценки результатов освоения ОПОП. В процессе работы был проведен анализ к требованиям знаний, умений и практическому опыту, указанные в ФГОС СПО по профессии Пекарь.

На основании анализа квалификационных требований с учетом запросов работодателя, часы вариативной части с целью углубления знаний и умений, необходимых для обеспечения высокого уровня конкурентоспособности выпускников были направлены на расширение содержания дисциплины общепрофессионального и профессионального циклов

С целью более углубленного изучения профессиональных дисциплин в учебный план добавлено 144 часа обязательной аудиторной нагрузки.

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
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	146(142+4)	104(96+8)	Протокол ЦМК с участием представителей работодателей
ОП.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Экономические и правовые основы производственной деятельности уметь: <i>-разрабатывать бизнес - план малого предприятия</i> <i>- самостоятельно решать проблемы с контрактами</i> <i>- применять действующее законодательство о торговле пищевыми продуктами</i> <i>- рассчитывать затраты и отчитываться по отходам</i> знать <i>- экономику малого предприятия</i> <i>- организацию пищевой промышленности</i>	50(46+4)	36(28+8)	
ПП.00	Профессиональный цикл	371(180+191)	246(120+136)	Протокол ЦМК с участием представителей работодателей
ПМ. 00	Профессиональные модули	371(180+191)	246(120+136)	
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий, МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий обучающийся должен: уметь:			

Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах
Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
Приготавливать и оформлять пирожные и торты: праздничные торты, сложные виды печенья.
Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу
Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства, мучных кондитерских изделий
Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции
Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия.
Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
знать:
Федеральное и региональное законодательство

Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления пирожных и тортов

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Технологии изготовления пирожных и тортов, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, производстве мучных кондитерских изделий

правила учета и выдачи продуктов

Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции и мучных кондитерских изделий потребителям

Способы оформления сложных изделий хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные

	<i>полуфабрикаты и украшения</i>			
--	----------------------------------	--	--	--

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	3
БУД	Базовые учебные дисциплины	1390
БУД.01	Русский язык	171
БУД.02	Литература	249
БУД.03	Иностранный язык	256
БУД.04	История	256
БУД.05	Физическая культура	256
БУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	108
БУД.07	Родная литература	48
БУД.08	Астрономия	46
ПУД	Профильные учебные дисциплины	765
ПУД.09	Математика	338
ПУД.10	Химия	256
ПУД.11	Биология	171
	Выполнение индивидуального проекта	30
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	315
ДУД.12	Кубановедение	85
ДУД.13	Основы физики	162
ДУД.14	Основы финансовой	54
ДУД.15	Бережливое производство	54
ЭК	Элективные курсы	364
ЭК.16	Русский язык и культура речи	80
ЭК.17	Математический практикум	72
ЭК.18	Компьютерный практикум	72
ЭК.19	Основы обществознания	140
ОП 00	Общепрофессиональный цикл	3.1
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	3.2
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.02	Приготовление теста	3.3

МДК.02 .01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	
МДК.02 .02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	
ПМ.03	Разделка теста	3.4
МДК.03. 01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	
МДК.03. 02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	3.5
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка	3.6
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных,	3.7
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	
МДК.05 .01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	
ФК.00	Физическая культура	
	Итого по циклам и разделу «Физическая культура»	
УП.00	Учебная практика	
ПП.00	Производственная практика	

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС

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

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются согласно «Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся техникума», «Положения о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся техникума», «Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации».

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы 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 обучения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем дисциплинам, составным частям профессионального модуля. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

По всем дисциплинам теоретического обучения, включенных в учебный план, выставляется итоговая оценка по пятибалльной шкале с учётом результатов промежуточной аттестации, исходя из среднего значения.

Экзамен квалификационный проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП ПКРС» ФГОС СПО по профессии. Оценка за экзамен квалификационный является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

В образовательном учреждении созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка освоения компетенций.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для всех видов аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям

результатов подготовки. Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников привлекаются внешние эксперты - работодатели.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования являются защита выпускной квалификационной работы и (или) государственный(ые) экзамен(ы), в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется ГБПОУ КК ПТПТ на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 года, а также Положения о государственной итоговой аттестации выпускников и Положения о требованиях к проведению выпускной практической квалификационной работы по профессии, Положения о письменной экзаменационной работе

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей входящих в образовательную программу среднего профессионального образования, согласовываются с работодателями, заинтересованными в подборе тематики и содержания работ в соответствии с инновационными требованиями

производства. Тематика работ рассматривается цикловой методической комиссией.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план, допускаются к государственной итоговой аттестации, на которую отводится 2 недели.

Оценочные материалы для Государственной итоговой аттестации разрабатываются ГБПОУ КК ПТПТ и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная и письменная экзаменационная работа), в том числе в виде демонстрационного экзамена. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО по профессии 35.01.13 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства

Порядок подготовки и проведения ГИА, содержание ГИА уточняется в Программе ГИА по профессии, ежегодно обновляемой утверждаемой ГБПОУ КК ПТПТ, после предварительного положительного заключения председателей ГЭК и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

По окончании обучения и успешной сдачи Государственной итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании установленного образца и свидетельства об уровне квалификации.