

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
"СТАРОМИНСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПРОФЕССИЯ 19.01.04 Пекарь**

Квалификация: пекарь
кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев на базе основного
общего образования

**Профиль получаемого
профессионального образования:** естественнонаучный

2020год

«Согласовано»
ПК «Староминский Хлебозавод»
Т.И. Мальцева
«26» 08 2020г.

«Согласовано»
ИТ Степанова Е.Н.
Е.Н. Степанова
«26» 08 2020г.

«Согласовано»
ИТ Ковраев Р.Х.
Р.Х. Ковраев
«26» 08 2020г.

«Утверждена»
Директор ГБПОУ КК СМТТ
В.И. Сидячко
«31» 08 2020г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.04 Пекарь утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции регистрационный № 29657 от 2 августа 2013 г. с изменениями и дополнениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 09.04.2015 № 390 (Зарегистрировано в Минюсте России 08.05.2015 № 37199), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края "Староминский механико-технологический техникум"

Разработчики:

зам. директора по УМР ГБПОУ КК СМТТ – Радченко И.А.

зам. директора по УР ГБПОУ КК СМТТ – Конарев В.А.

председатель УМО по профессии Пекарь, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК СМТТ - Цыгикало Е.А.

мастер п/о ГБПОУ КК СМТТ – Кудряев Е.Е.

мастер п/о ГБПОУ КК СМТТ – Кондратьева А.А.

СОДЕРАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	стр
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена ОПОП СПО ППКРС	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС	5-6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	7
3.1. Нормативные сроки освоения программы	7
3.2. Требования к поступающим	7
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	7
3.4. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП СПО ППКРС	7-8
3.5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	8
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	9
4. 1. Организация учебного процесса и режим занятий	9
4.2. Общеобразовательный цикл	9
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС	10
5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSR	10
5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППКРС	11-13
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК И Т.Д.	14
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	15-20

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) 19.01.04Пекарь - 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. 19.01.04Пекарь
- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 ФЗ;
- 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 приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- 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»;
- Устав ГБПОУ КК "Староминский механико-технологический техникум".

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 Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС:

В результате освоения ОПОП СПО ППКРС 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 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 профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.
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	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	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
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.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. НОРМАТИВНЫЕ СРОКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Срок получения ОПОП СПО ППКРС:

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

3.2. ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ

Требования к уровню образования:

- Наличие документа об основном общем образовании.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

- Ответственность, честность, физическая выносливость, тонкое чувство времени, развитая долговременная память, хорошая зрительно-двигательная координация, умение концентрировать внимание.

3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ СОЧЕТАНИЙ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ ПО ОБЩЕРОССИЙСКОМУ КЛАССИФИКАТОРУ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ И ТАРИФНЫХ РАЗРЯДОВ (ОК016-94):

1. 16675 -повар;
2. 12901 - кондитер.

3.4.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО ППКРС.

Староминский механико-технологический техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для реализации ОПОП СПО ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

№ п/п	Наименование
1.	Кабинеты: Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; Технологии приготовления мучных кондитерских изделий; Технологического оборудования хлебопекарного производства; Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	Лаборатории: Микробиологии, санитарии и гигиены.
3.	Мастерские: Учебная пекарня.
4.	Спортивный комплекс: Спортивный зал;
5.	Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

3.5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация ОПОП СПО ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны обладать знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН(прилагается)

4. 1. Организация учебного процесса и режим занятий

- начало учебных занятий – 1 сентября;
- пятидневная учебная неделя;
- недельная нагрузка - 36 час.
- учебные занятия группируются парами, продолжительность учебного занятия - 45 минут;
- текущий контроль знаний предполагает систему отметок по пятибалльной шкале,
- проведение контрольных работ, зачетов (дифференцированных зачетов) предусматривается за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину,
- учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, производственная практика проводится концентрированно;
- формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные.

4.2. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

При реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в пределах ППКРС учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052ч), отводится на изучение общих и по выбору базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в объеме 1844ч., учебное время в объеме 180ч отводится на изучение дополнительных учебных дисциплин: «Оборудование» в объеме 52час, «Рисование и лепка» - 52час, «Основы предпринимательской деятельности» - 36 час, «Астрономия»

- 36 часа. УДд. 05 Родная литература – 36 часов, согласно ФГОС среднего общего образования.

В период освоения общеобразовательных программ согласно ФГОС среднего общего образования предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по профильным учебным дисциплинам согласно учебному плану (40 часов самостоятельной работы).

Темы индивидуального проекта обучающийся выбирает самостоятельно по согласованию с преподавателем профильных дисциплин.

Обучающийся пишет заявление о выборе дисциплин для написания индивидуального проекта. На группу составляется график выполнения обучающимися индивидуального проекта.

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС

5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSR

Анализ требований социальных партнёров, предъявляемый к уровню подготовки квалифицированных рабочих кадров 19.01.04Пекарь выявил необходимость введения дополнительных общепрофессиональных дисциплин и увеличения объёма часов по ОП. 01«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», поэтому вариативная часть -144 ч., по решению заседания методического объединения от 26 августа 2020 года № 1 с социальными партнёрами: ПК «Староминский Хлебозавод», ИП Степанова Е.Н., ИП Ковраев Р.Х. использована следующим образом:

1. ОП. 01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 15 часов.
2. ОП. 04 Сырье и материалы - 57 часов.
3. ОП. 05 Оборудование - 36 часов.
4. ОП.06 Специальный рисунок и лепка - 36 часов.

5.2. Распределение объёма часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ПКРС

Ин-декс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	202 (144+58)	144	Протокол заседания УМО с работодателями № 1 от 26.08.2020г
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся должен уметь: - <i>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</i> <i>требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические показатели определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</i> знать: - <i>требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические показатели определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</i>		15	
ОП. 04	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Сырье и материалы» обучающийся должен уметь: - определять нормы выхода муки; проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; составлять производственные документы. знать: - основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства; дефекты и болезни хлеба; технохими-	83 (57+26)	57	

	ческий контроль хлебопекарного производства; первичный учет производства;			
ОП. 05	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Оборудование» обучающийся должен уметь: -пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству, - пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для дозирования компонентов, - обслуживать оборудование для приготовления и разделки теста, - пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий, - обслуживать оборудование для расстойки тестовых заготовок, - пользоваться приобретенными знаниями при работе на поточных линиях хлебопекарного производства, знать: Общие сведения из технической механики; сведения об электрооборудовании; основное технологическое и транспортное оборудование; поточные линии хлебопекарного производства; машины и аппараты для подготовки сырья к производству, замесу, разделке, выпечке хлебобулочных изделий; принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства.	52 (36+16)	36	
ОП. 06	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Специальный рисунок и лепка» обучающийся должен уметь: - использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией; - применять традиционные методы и приемы передачи модели; - применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий. знать: - принципы композиционного построения изображения;	52 (36+16)	36	

	- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка; - традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.; - принципы композиционного построения рисунков прикладного характера; - способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций.			
--	--	--	--	--

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

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
1	2	4
ОУДб.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1
ОУДб.01	Русский язык	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык	1.3
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	1.4
ОУДб.05	История	1.5
ОУДб.06	Физическая культура	1.6
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУДб.08	Физика	1.8
ОУДб.09	Обществознание (включая экономику и право)	1.9
ОУДб.10	География	1.10
ОУДб.11	Экология	1.11
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины	
ОУДп.12	Информатика	1.12
ОУДп.13	Химия	1.13
ОУДп.14	Биология	1.14
УДд.00	Дополнительные учебные дисциплины	
УДд.01	Кубановедение	1.15
УДд.02	Основы финансовой грамотности	1.16
УДд.03	Основы предпринимательской деятельности	1.17
УДд.04	Астрономия	1.18
УДд.05	Родная литература	1.19
	Индивидуальный проект	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2.1
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2.2
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	2.3
ОП.04	Сырье и материалы	2.4
ОП.05	Оборудование	2.5
ОП.06	Специальный рисунок и лепка	2.6
П.00	Профессиональный цикл	3
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	3.1
ПМ.02	Приготовление теста	3.2
ПМ.03	Разделка теста	3.3
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	3.4
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	3.5
ФК.00	Физическая культура	3.6
УП.00	Учебная практика	3.6
ПП.00	Производственная практика	3.7
ГИА	Государственная итоговая аттестация	

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС

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

Текущая и промежуточная аттестация.

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК СМТТ, утвержденным приказом директора от 30.06.2015 № 17.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией (экзамен (квалификационный)), которую проводит экзаменационная комиссия не менее трех человек. В состав экзаменационной комиссии могут входить руководитель практики от училища, руководитель практики от организации, участвующей в проведении практики, представитель руководящего состава (административно-управленческого персонала) организации, участвующей в проведении практики.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны училищем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК СМТТ самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным

учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя контрольно-оценочные средства, контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или

несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки по профессии.

В ГБПОУ КК СМТТ 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, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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. Требование к выпускным квалификационным работам

Защита выпускной квалификационной работы проходит в два этапа и включает:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы;
- защита письменной экзаменационной работы.

Вид итоговой аттестации: выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Перечень выпускных практических квалификационных работ рассматривается методической комиссией, согласуется с работодателями и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, производственному обучению и систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, может выдаваться работа более высокого уровня квалификации.

Процедура проведения: выполняется выпускная практическая квалификационная работа в учебно-производственных мастерских и лабораториях. Мастер производственного обучения под руководством заместителя директора по учеб-

но-производственной работе своевременно подготавливают необходимые рабочие места, оборудование, сырьё, полуфабрикаты, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация, а также наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол. В случае если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускником практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором даётся характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки), умелое пользование оборудованием, соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Вид итоговой аттестации: защита письменной экзаменационной работы.

Сроки проведения - согласно графику государственной итоговой аттестации, которое доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии.

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается мастером производственного обучения совместно с преподавателем спецдисциплин, рассматривается УМО и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий и организаций - заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, объему знаний, умений и навыков, а также компетенциям, предусмотренными ФГОС по профессии. Требования к структуре, объёму, содержанию, оформлению письменной экзаменационной работы излагаются в методических рекоменда-

даниях, разрабатываемых преподавателями техникума, рассматриваемые на УМО и утверждаемые заместителем директора по учебно-производственной работе.

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора техникума. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник техникума.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается обучающимся заместителю директора по учебно-производственной работе для окончательного контроля и подписи. Если письменная экзаменационная работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения рецензии не допускается.

Процедура проведения: подписанная заместителем директора по учебно-производственной работе письменная экзаменационная работа лично предоставляется обучающимся аттестационной комиссией в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. Необходимо также при выступлении использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в рецензии замечаниям и ответить на них.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику и наряд на выполненную квалификационную работу в комиссию.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования необходимо учитывать в комплексе и оценивать взвешенно:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;

- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели. Государственная итоговая аттестация проводится по завершению 3 курса по программе «Пекарь, кондитер» с присвоением квалификации. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Положение о ГИА, утверждённое директором ГБПОУ КК СМТТ от 30.06.2015 № 17

Объём и структура выпускной квалификационной работы определена в ГБПОУ КК СМТТ на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам НПО, утверждённой Министерством образования и науки РФ, и положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК СМТТ утверждённой педагогическим советом. Протокол №17 от 30.06.2015 защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы, содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии 19.01.04 Пекарь предусмотренного ФГОС, Положение о ГИА, утвержденное директором ГБПОУ КК СМТТ от 30.06.2015 № 17

Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определя-

ется Программой итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Положения об итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г № 968