

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«НОВОПОКРОВСКИЙ МНОГООТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»

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

Квалификация выпускника: пекарь  
кондитер

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев

2018

Утверждена:

Директор ГБПОУ КК НМТ  
А. А. Лаптев  
«30» августа 2018 г.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «30» августа 2018 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Пекарь», утвержден приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 2 августа 2013 года, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20 августа 2013 № 29657 г., укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессиональных стандартов по профессиям «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №914 н от 01.12.2015 г., зарегистрирован Министерством юстиции 25.12.2015 г. №40270, «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №597 н от 07.09.2015 г., зарегистрирован Министерством юстиции 21.09.2015 г. №38940, WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новопокровский многоотраслевой техникум»

Разработчики:

заместитель директора по ОД Парфенова Елена Иосифовна

преподаватель Белоусова Ольга Владимировна

преподаватель Ткачева Галина Николаевна



КОПИЯ ВЕРНА  
ГБПОУ КК НМТ

20 18 г.  
А. А. Лаптев

## СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ОПОП СПО ППКРС)	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	8
3.1. Нормативные сроки освоения программы	8
3.2. Требования к поступающим	8
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94	8
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	9
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС	12
5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR5	12
5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППКРС	32
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППКРС	39
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	41
ПРИЛОЖЕНИЯ	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

ОПОП СПО ППКРС определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Пекарь», компетенции WSR «Кондитерское дело», профессий ПС: «Пекарь», «Кондитер»

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППКРС составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 02.08.2013 № 799, зарегистрирован в Министерстве юстиции России 20.08.2013 № 29657 260103.01 Пекарь, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых, утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 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
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);
- 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 Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. "Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»,

ОПОП СПО ППКРС разработана с учетом:

- профессиональных стандартов по профессиям «Пекарь», «Кондитер»

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»

## **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.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществить 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
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление теста</b>
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
<b>ВПД 3</b>	<b>Разделка теста</b>
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
<b>ВПД 4</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>
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
<b>ВПД 5</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>
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**

#### **2.1. Нормативные сроки освоения программы**

##### **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	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>57</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>	<b>406</b>	
<b>0.00</b>	<b>Базовые ОУП</b>		<b>2289</b>	<b>1521</b>	<b>225</b>	
ОУД.01	Русский язык		172	114		1,2
ОУД.02	Литература		258	171		1,2,3
ОУД.03	Иностранный язык		258	171		1,2,3
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		342	228		1,2
ОУД.05	История		257	171		1,2,3
ОУД.06	Физическая культура		257	171	161	1,2
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		109	72	10	1
ОУД.08	Физика		162	108	25	1,2
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)		258	171		1,2,3
ОУД.10	География		108	72	29	1
ОУД.11	Экология		108	72		2
<b>0.00</b>	<b>Профильные ОУП</b>		<b>542</b>	<b>366</b>	<b>120</b>	
ОУД.12	Информатика		176	123	70	1,2
ОУД.13	Химия		258	171	25	1,2,3
ОУД.14	Биология		108	72	25	1
<b>0.00</b>	<b>Дополнительные ОУП</b>		<b>247</b>	<b>165</b>	<b>36</b>	
УД.01	Кубановедение		85	57		1,2
УД.02	Основы бюджетной грамотности		54	36	18	1
УД.03	Основы предпринимательской деятельности		54	36	18	1
УД.04	Астрономия		54	36		1
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>156</b>	<b>104</b>	<b>52</b>	
ОП.01	Основы микробиологии,		54	36	18	1

	санитарии и гигиены в пищевом производстве					
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		54	36	18	3
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		48	32	16	2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>944</b>	<b>616</b>	<b>328</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>864</b>	<b>576</b>	<b>288</b>	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>		<b>150</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>1</b>
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		54	36	18	1
МДК 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		96	64	32	1
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>		<b>162</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>1,2</b>
МДК.03.01	Технология деления теста, формирования тестовых заготовок		54	36	18	1
МДК 03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий		108	72	36	2
<b>ПМ.04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>		<b>498</b>	<b>332</b>	<b>166</b>	<b>2,3</b>
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		162	108	54	2
МДК 04.02	Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		336	224	112	2,3
<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>		<b>54</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>3</b>
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		54	36	18	3
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>2,3</b>
	<b>Всего по циклам и разделу «Физическая культура»</b>	<b>77</b>	<b>4178</b>	<b>2772</b>	<b>786</b>	
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	<b>17</b>	<b>612</b>			
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>22</b>	<b>792</b>			
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5</b>				<b>1,2,3</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>2</b>				<b>3</b>
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы					

<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>24</b>				
	<b>Всего</b>	<b>147</b>				

## 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 «Пекарь» на основе соответствующих профессиональных стандартов и компетенций WSR

#### I 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 нескольких)	Уровень квалификации
1	2	3	4
19.01.04 Пекарь	Профессиональные стандарты по профессиям: «Пекарь» <i>Обобщенные трудовые функции:</i> Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий «Кондитер» <i>Обобщенные трудовые функции:</i> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Кондитерское дело	4  4

## II 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 Отделывать 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 видов кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях 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.</p>	<p>Конкретизация, расширение, углубление знаний и умений, предусмотренных ФГОС</p>
<p>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к</p>	<p>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной</p>	<p>Изготовление разных видов кондитерских изделий, таких</p>	

<p>выпечке</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загружать полуфабрикаты в печь</li> <li>- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке</li> <li>- разгружать печь</li> <li>- определять выход готовой продукции</li> <li>- рассчитывать упек и сушку</li> <li>- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей</li> <li>- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям</li> <li>- приготавливать отделочную крошку, помаду</li> <li>- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой</li> </ul>	<p>продукции</p> <p>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного 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</p>	<p>как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях 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.</p> <p>Подготовить инструменты и оборудование</p> <p>Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени рационально использовать сырье</p> <p>Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы</p> <p>Предварительно заказать продукты и материалы для</p>	
--	---	---	--

	<p>хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>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>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</p> <p>Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>точно спланированной работы</p> <p>Готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений</p> <p>Готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации</p> <p>Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты и т.д.</p> <p>Готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями</p> <p>Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление.</p> <p>Комбинировать вкус, текстуру и цвет</p> <p>Подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии</p>	
--	--	--	--

	<p>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</p> <p>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</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</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>случаю и стилю обслуживания</p> <p>Готовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов высокого качества</p> <p>Готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках аккуратно, тщательно</p> <p>Готовить десерты для обслуживания широкого диапазона мероприятий, таких как буфеты, банкеты и ужины в ресторанах</p> <p>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</p> <p>Работать с темным, молочным и белым кувертюром</p> <p>Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки</p>	
--	--	---	--



		<p>Изготавливать и использовать ганаш</p> <p>Изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи</p> <p>Презентовать свои шоколадные изделия</p> <p>Уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности</p> <p>Уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.</p> <p>Производить конфеты нужного веса и размера</p> <p>Производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов</p> <p>Производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д.</p> <p>Производить полный ассортимент маленьких тортов и пти фугов.</p> <p>Производить готовые</p>	
--	--	---	--

		<p>изделия высокого качества, определенного веса, размера. Производить миниатюры, с основой из бисквита и комбинации тортов, включая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сухие торты</li> <li>- глазированные торты</li> <li>- покрытия</li> <li>- муссы</li> <li>- начинки</li> <li>- украшения</li> <li>- фрукты</li> </ul> <p>Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, пти фуры после декорирования</p> <p>Создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями</p> <p>Проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом</p>	
--	--	--	--

		<p>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  Работать эффективно в пределах отведенного времени  Изготавливать изделия 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,</p>	
--	--	--	--

		<p>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 роул айсингом и шоколадом</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке</li> <li>- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий</li> <li>- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей</li> <li>- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста</li> <li>- приемы посадки полуфабрикатов в печь</li> <li>- методы расчета упека, усушки хлебных изделий</li> <li>- методы расчета выхода готовой продукции</li> <li>- методы определения готовности изделий при выпечке</li> </ul>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве</p>	<p>Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции Использование различных техник при обработке сырья ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и Использование сочетания цветов, вкусов и текстур суть мастерства,</p>	

<p>- правила техники безопасности при выборке готовой продукции</p> <p>- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p>	<p>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, 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</p>	<p>использовать воображение и креативность</p> <p>учитывать фактическую стоимость ингредиентов</p> <p>важность минимизации отходов</p> <p>Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности</p> <p>Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме</p> <p>Методы приготовления, хранения и подачи</p> <p>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>Методы приготовления, хранения и подачи</p> <p>Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме</p> <p>Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления</p>	
--	---	---	--

	<p>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>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при</p>	<p>пирогов, гато, антреме</p> <p>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</p> <p>Характеристику, правила использования разрыхлителей, в том числе дрожжей, пекарского порошка, яичных белков, и т.п.</p> <p>Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного</p>	
--	--	---	--

	<p>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</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>количества блюд</p> <p>Ассортимент шоколада и 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 пти фуров.</p> <p>Виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и пти фуров.</p> <p>Использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки.</p> <p>Специальные инструменты и оборудование, используемые</p>	
--	--	---	--

		<p>в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и пти фугов.</p> <p>Хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и пти фугов</p> <p>Художественное воздействие презентационного изделия.</p> <p>Ситуации, в которых возможно использование этого изделия.</p> <p>Воздействие окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) на изделие</p> <p>Ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия.</p> <p>Особые меры безопасности при работе с карамелью</p> <p>Технику моделирования из различных материалов</p> <p>Визуальное воздействие форм</p> <p>Ассортимент материалов для изготовления разнообразных изделий</p> <p>Техники и методы</p>	
--	--	---	--



		моделирования, формования, окрашивания. Для чего могут быть эффективно использованы полученные модели	
--	--	---	--

### III Уточнение 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 расстойки полуфабрикатов
	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 – 36 часов/1 неделя</p> <p>Производственная практика – 36 часов/1 неделя</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>Учебная практика – 108 часов/3 недели</p> <p>Производственная практика – 180 часов/5 недель</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 – 432 часа/12 недель</p> <p>Производственная практика – 540 часов/15 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>Отбраковка изделий</p> <p>Укладка готовой продукции</p> <p>Упаковка готовой продукции вручную</p>

Производственная практика – 36 часов/1 неделя

Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании  
Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования

**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
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<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><b>Должен уметь:</b></p> <p><i>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</i></p> <p><i>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах</i></p> <p><i>Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</i></p> <p><i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</i></p> <p><i>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</i></p> <p><i>Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</i></p> <p><b>Должен знать:</b></p> <p><i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации,</i></p>	

		<p><i>нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i></p> <p><i>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</i></p> <p><i>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</i></p> <p><i>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов</i></p> <p><i>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</i></p> <p><i>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</i></p> <p><i>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу</i></p> <p><i>Соблюдать при приготовлении сложных</i></p>	
--	--	---	--

		<p><i>видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</i></p> <p><i>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства</i></p> <p><i>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</i></p> <p><i>Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию</i></p> <p><i>Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</i></p>	
--	--	--	--

## **5.2 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП**

Основная профессиональная образовательная программа согласована с одним работодателем, так как Новопокровский союз потребительских обществ объединяет несколько предприятий и организаций Новопокровского района: хлебозавод, кондитерский цех. Основная задача – удовлетворение растущих потребностей Новопокровского района, собственное производство продовольственных товаров

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 Новопокровский союз потребительских обществ (председатель Тихомиров С. А.)

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. Мнение работодателей и социальных партнеров учитывалось на расширенном заседании Педагогического совета (Протокол №1 от 30 августа 2017 г.)

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.



### Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Обоснование распределения вариативной части
1	2	3	4	5
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>156 (144+12)</b>	<b>104 (96+8)</b>	Протокол Педагогического совета №1 от 30.08.2018 часы вариативной части использованы для углубления и расширения знаний и умений, определенных ФГОС
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Экономические и правовые основы производственной деятельности</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>разрабатывать бизнес – план малого предприятия</i></li> <li>- <i>самостоятельно решать проблемы с контрактами</i></li> <li>- <i>применять действующее законодательство о торговле пищевыми продуктами</i></li> <li>- <i>рассчитывать затраты и отчитываться по отходам</i></li> </ul> <p><b>знать</b></p>	54 (42+12)	36 (28+8)	

	- экономику малого предприятия - организацию пищевой промышленности			
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>498 (294+204)</b>	<b>332 (196+136)</b>	Профессиональный стандарт по профессии «Пекарь» Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер» Стандарт WorldSkills по компетенции Кондитерское дело
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			
<b>ПМ.04</b>	В результате изучения вариативной части профессионального модуля Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий обучающийся должен: <b>уметь:</b> <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>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных</i>			

	<p><i>хлебобулочных изделий</i>  <i>Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</i></p> <p><b>знать:</b>  <i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i>  <i>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i>  <i>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i>  <i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</i>  <i>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</i>  <i>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов</i>  <i>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</i>  <i>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</i></p>			
--	--	--	--	--

	<p><i>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу</i></p> <p><i>Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</i></p> <p><i>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства</i></p> <p><i>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</i></p> <p><i>Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию</i></p> <p><i>Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</i></p>			
--	---	--	--	--

## 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
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>1</b>
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	1.3
ОУД.04	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия	1.4
ОУД.05	История	1.5
ОУД.06	Физическая культура	1.6
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУД.08	Физика	1.8
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)	1.9
ОУД.10	География	1.10
ОУД.11	Экология	1.11
ОУД.12	Информатика	1.12
ОУД.13	Химия	1.13
ОУД.14	Биология	1.14
УД.01	Кубановедение	1.15
УД.02	Основы бюджетной грамотности	1.16
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	1.17
УД.04	Астрономия	1.18
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>2</b>
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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3</b>
ПМ.02	Приготовление теста	3.1
МДК 02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	
МДК 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	
ПМ.03	Разделка теста	3.2
МДК 03.01	Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок	
МДК 03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	3.3
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	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	3.4
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	
УП	Учебная практика	3.5
ПП	Производственная практика	3.6
ФК.00	Физическая культура	3.7

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПШКРС**

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

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю определены Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, и разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практикам проводится в форме лабораторных работ, практических занятий, контрольных работ; защиты рефератов; выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; тестирования. По всем формам текущего контроля применяется пятибалльная система оценки.

Промежуточная аттестация освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по профессии представляет собой итоговый и/или рубежный контроль по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, а также по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, входящим в состав профессиональных модулей. Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи дифференцированных зачётов, экзаменов по изучаемым дисциплинам и экзаменов квалификационных по профессиональным модулям.

По физической культуре зачеты проводятся в конце каждого семестра, а завершает освоение программ дисциплины «Физическая культура» из общеобразовательного цикла и из раздела ФК.00 ОПОП СПО дифференцированный зачет.

Результатами дифференцированного зачёта являются оценки: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно». Результатом экзамена по учебным дисциплинам являются оценки: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно».

Итоговый контроль по профессиональным модулям проводится непосредственно после завершения освоения программ соответствующих профессиональных модулей (после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик в составе профессионального модуля). Итоговый контроль по профессиональным модулям проводится в форме экзамена (квалификационного) без выставления балльных оценок. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него профессиональных и общих компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО по профессии Пекарь. Экзамен (квалификационный) включает в себя практический экзамен (проверка освоения профессиональными компетенциями). Итогом экзамена (квалификационного)

является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен» или «Вид профессиональной деятельности не освоен». Итоговая аттестация по профессиональному модулю (экзамен квалификационный) проводится, как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

Государственная итоговая аттестация служит для проверки результатов освоения ОПОП в целом с участием внешних экспертов.

Для аттестации студентов создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Техникум совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики; разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы. Для девушек получения основ медицинской помощи.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Количество аттестаций по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году. Формы аттестации по физической культуре не входят в общее число аттестаций. Текущие формы контроля, результаты которых будут учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины или профессионального модуля определяются решением методических комиссий. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенный период времени.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки; промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК;

Количество дифференцированных зачетов общеобразовательного цикла - 13, общепрофессионального цикла – 3, профессионального цикла – 8

Количество зачетов профессионального цикла – 4



Количество экзаменов общеобразовательного цикла 3 (обязательные: русский язык, математика; по выбору образовательного учреждения: биология

Количество экзаменов профессионального цикла 7, из них по МДК – 3, экзаменов квалификационных – 4

## **7.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется ГБПОУ КК НМТ 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 разрабатываются преподавателями техникума и согласовываются с работодателями, заинтересованными в подборе тематики и содержания работ в соответствии с инновационными требованиями производства. Тематика работ рассматривается учебно - методической комиссией.

Темы выпускных квалификационных работ должны соответствовать содержанию одного профессионального модуля.

## **7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация является заключительным разделом ОПОП и представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников независимо от форм получения образования на основе требований ФГОС и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Техникум доводит до сведения студентов конкретный перечень экзаменов по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, темы выпускных практических квалификационных и письменных квалификационных работ, входящих в состав государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (Положение об учебной и производственной практике обучающихся) по каждому из основных видов профессиональной деятельности (Положение о государственной итоговой аттестации выпускников).

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Выпускникам, успешно освоившим программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих и прошедшим государственную итоговую аттестацию выдается документ государственного образца по профессии «Пекарь»