Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНА
на заседании педагогического совета
Протокол № 7
от «27» июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «ССХТ»
_____/Е.В.Харламов/
«27» июня 2018г.
Приказ № 276
от «27» июня 2018 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ по профессии 19.01.04 Пекарь

(код и наименование профессии/специальности)

Квалификация:
Пекарь, кондитер

Форма обучения
очная

Суджа 2018 г.

Основная профессиональная образовательная программа — ППКРС разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г № 799, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013г.) с изменениями, утвержденными Приказом от 09 апреля 2015 года № 390, зарегистрированными Министерством юстиции (рег. № 31199 от 08 мая 2015г.)

Организация-разработчик- ОБПОУ «ССХТ»

СОГЛАСОВАНО

Директор	ООО «Псельское»	Котельников Е.М.
(занимаемая должность)	(место работы)	(инициалы, фамилия работодателя)

« » 2017 г.

Пояснительная записка к основной профессиональной образовательной программе-программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04. Пекарь

1. Общие положения.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.04 «Пекарь» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание и реализацию образовательного процесса, разработанную с учётом потребности регионального рынка труда на основе ФГОС СПО.

Программа направлена на решение задач последовательного повышения профессионального и общеобразовательного уровней, подготовку специалистов соответствующей квалификации, имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций, как в области воспитания, так и в области обучения, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь»

1.1. Нормативные документы

Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных документов:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 21 декабря 2012 года.
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от «2» августа 2013 года
- Приказа Минобрнауки РФ № 247 от 17.03.2015 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, зарегистрированного Минюстом РФ от 03 апреля 2015 года № 36716.
- Разъяснений по формированию программ учебных дисциплин среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента

государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

• Положения об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв.

Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)

• Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений российской федерации, реализующих программы общего образования № 03-1180 от 29.05.2007 года (если в составе ОПОП (ППКРС) реализуется общеобразовательная подготовка.)

• Разъяснений по реализации Федерального 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 от «03» февраля 2011 г. (если в составе ОПОП (ППКРС) реализуется общеобразовательная подготовка.)

• Положения по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы нпо/спо (примерное) от «15» февраля 2012 г. (если в составе ППКРС реализуется общеобразовательная подготовка).

• Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике студентов, осваивающих ППКРС среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г № 291);

• Положения о производственной (профессиональной) практике студентов областного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Суджанский сельскохозяйственный техникум»;

• Приказа Минобрнауки России № 39 от 24.01.2012 года «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего, и среднего (полного) общего образования, утверждённый приказом Министерства образования Российской

Федерации от 05 март 2004 года № 1089»

• Разъяснения по реализации Федерального 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, одобренное Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.;

• Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП СПО Департамента профессионального образования от 20.10.2010 года № 12696;

•Информации для учреждений СПО по вопросам организации работы в формате ФГОС нового поколения от 17.02.2011года Института повышения квалификации специалистов профессионального образования;

• О внесении изменений в Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утверждённый приказом Министерства образования РФ от 09.03.2004г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующие программы общего образования» (Приказа Минобрнауки РФ от 30.08.2010года № 889);

• Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «14» июня 2013 г. № 464

• Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «16» августа 2013 г. № 968

• Устава областного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Суджанский сельскохозяйственный техникум».

• Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

• Положения об организации государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы.

1.2. Общая характеристика ППКРС

1.2.1 Цель Программы

Цель Программы: развитие у студентов личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

1.1.2. Срок освоения Программы

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации составляют:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППКРС СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего	Пекарь Пекарь-мастер Дрожжевод Тестовод Машинист тесторазделочных машин Формовщик теста Кондитер	10 месяцев.
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

1.1.2. Трудоемкость Программы

Трудоемкость Программы по очной форме обучения составляет 4158 часов, и включает все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов, учебную практику – 22 недели, производственную практику (по профилю специальности) –17 недель, промежуточную аттестацию – 2 недели,

государственную итоговую аттестацию – 2 недели.

1.3. Требования к абитуриенту

Для очной формы обучения: абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Для заочной формы обучения: иметь документ государственного образца о среднем общем образовании или диплом о среднем профессиональном образовании (по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих).

Перечень сочетаний профессий рабочих по Общероссийскому классификатору профессий тарифных разрядов (ОК016-94) при формировании ППКРС по профессии:

пекарь-тестовод-дрожжевод,
пекарь-формовщик теста
пекарь-машинист тесторазделочных машин
формовщик теста-машинист тесторазделочных машин
пекарь-кондитер
пекарь-мастер

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ППКРС СПО.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника включает область, объекты, виды деятельности и задачи профессиональной деятельности выпускника.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различного вида печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

-основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

-технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различного вида печенья, пряников, вафель,

пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий;
-рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различного вида печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий;
-технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.3. Виды деятельности выпускника:

Обучающийся по профессии 19.01.04 «Пекарь» готовится к следующим **видам деятельности**:
-размножение и выращивание дрожжей;
-приготовление теста;
-разделка теста;
-термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
-укладка и упаковка готовой продукции.

3. Формируемые компетенции.

В результате освоения Программы выпускник должен обладать следующими компетенциями.

3.1. Общие компетенции.

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать ***общими*** компетенциями, включающимися в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения 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).

3.2. Профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

Приготовление теста.

ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырьё

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.

Разделка теста.

ПК3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

ПК3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ПК3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста

ПК3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста

ПК3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

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. 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.

Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК5.1. Производить отбраковку готовой продукции
ПК5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
ПК5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

По профессии 19.01.04 Пекарь содержание и организация образовательного процесса регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебной, производственной (по профилю специальности) и производственной практик; а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию образовательного процесса.

4.1. Учебный план.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ППКРС СПО, дисциплин, профессиональных модулей, практик: учебной и производственной, обеспечивающих формирование компетенций, указываются формы промежуточной аттестации.

Согласно ФГОС СПО задается соотношение объема нагрузки, отводимой на реализацию обязательной части ППКРС к объему времени, отводимому на часть, формируемую колледжем в размере 20% (вариативная часть), которая распределена следующим образом:

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых, обязательных

дисциплин и профессиональных модулей, позволяет обучающемуся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования.

На вариативную часть согласно ФГОС отводится 216 часов, которые распределяются следующим образом:

Индекс 0.00	**Всего 216 часа из них:**
ПМ	**216**
Всего:	**216 часов**

<u>введены следующие темы в структуру инвариантной части ППКРС</u>

Код и наименование цикла, ПМ	Код и наименование УД, МДК	Наименование темы (Раздела)	Количество часов
ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей	МДК 01.01. Технология производства дрожжей	Классификация и виды хлебопекарных дрожжей. Условия хранения дрожжей. Требования к качеству. Подготовка к производству.	12
	МДК.01.02.	Приготовление маточного раствора мелассы Переработка мелассы Получение дрожжей чистой и естественно чистой культуры Схемы получения маточных дрожжей	
ПМ 02. Приготовление теста	МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Правила взаимозаменяемости сырья. Способы разрыхления теста.	16
		Назначение и сущность замеса теста, процессы, происходящие при замесе теста	8

		Составление производственных рецептур и технологических схем для основных сортов хлебобулочных и сдобных изделий	
		Расчет нормы загрузки дежи мукой. Определение температуры воды. Дефекты теста, связанные с заливом горячей и холодной воды.	18
		Определение выхода теста и его зависимость от количества сдобы в тесте и других показателей	6
		Изучение влияния интенсивности и длительности замеса на свойства теста и хлеба.	4
		Роль крахмала в приготовлении бисквита.	4
	МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Влияние кислоты на структуру воздушного теста.	8
		Приготовление бисквитного теста на сухих смесях. Процесс приготовления крошкового теста	2

ПМ. 03. Разделка теста	МДК. 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Причины дефектов от неправильной разделки теста для мелкоштучных изделий; Рецептуры приготовления смазки; Способы разделки различных видов теста. Процесс разделки теста ручным способом; Процесс окончательной расстойки тестовых заготовок; Порядок укладки тестовых заготовок на листы, платки; процесс	22
	МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	Оборудование для разделки МКИ и правила безопасного обслуживания- Регулирование режима температуры и влажности при окончательной расстойке. Виды отделки поверхности полуфабрикатов. Разделка теста для плетеных изделий; Разделка полуфабрикатов, кексов. Современные способы разделки тестовых заготовок.	24 4

ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Виды, устройство и принципы работы оборудования для выпекания формового ржаного хлеба; Технологические процессы, происходящие при выпекании формового пшеничного хлеба; Виды улучшителей теста для хлебобулочных изделий; Способы определения качества хлебобулочных изделий; Пищевая и энергетическая ценность хлебобулочных изделий, способы её повышения; Укладка, упаковка и сроки хранения хлебобулочных изделий; Санитарные требования к складу временного хранения готовой хлебобулочной продукции; Особенности выпекания изделий из замороженного теста; Виды национальной выпечки; Виды бараночных	10 8 2 4 6 6 4 2

		изделий пониженной калорийности; Ассортимент хлебобулочных изделий для диетического питания; Нетрадиционные виды сырья применяемые для мелкоштучных изделий; Виды дополнительного сырья для булочных изделий; Организация труда пекаря на предприятии	6 8 4
ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции	МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Виды контроля режимов выпечки сухарных изделий. Упаковка, хранение и транспортировка сухарных изделий. Особенности выпекания сухарных изделий для диетического питания	10
			216 часов

Учебный план составлен на основании письма Минобрнауки России от 20.10.2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО/НПО.

4.2. ***Календарный учебный график*** устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, государственной итоговой аттестации, каникул.

График разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО, в соответствии с письмом Минобрнауки России от 20.10.2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО».

4.3. Перечень программ предметов, дисциплин, профессиональных модулей и практик.

ППКРС предусматривает по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь» изучение следующих учебных циклов:

Общеобразовательного
Общепрофессионального
Профессионального.

4.4. Предметы общеобразовательного учебного цикла:

ОУП.01 Русский язык
ОУП.02 Литература
ОУП.03Иностранный язык
ОУП.04 Математика
ОУП.05 История
ОУП.06 Физическая культура.
ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08 Астрономия
ОУП.09Обществознание
ОУП.10 Информатика
ОУП.11 Естествознание
ОУП.11.01 Физика
ОУП.11.02 Химия
ОУП.11.03 Биология

Дополнительный предмет:
ОУП.12.Экология родного края.

4.5. Дисциплины общепрофессионального учебного цикла:

Оп.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности.
ОП.03. Безопасность жизнедеятельности.

4.6. Модули профессионального учебного цикла.

ПМ.01.Размножение и выращивание дрожжей.
ПМ.02.Приготовление теста.
ПМ.03. Разделка теста.
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.

4.3. Раздел ФК.00 Физическая культура

4.7. **Учебная практика.**
Производственная практика.
ПА.00 Промежуточная аттестация
Г(И)А.00 Государственная (итоговая) аттестация
ГИА.01 Защита выпускной квалификационной работы
Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей прилагаются.

В соответствии с ФГОС СПО раздел ППКРС **«Учебная и производственная практики»** является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку студентов. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и приобретают первоначальный практический опыт по специальности.

Учебная практика осуществляется в учебной пекарне при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализоваться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Программы практик согласовываются с работодателем.

Производственная практика проводится на хлебопекарных предприятиях города Курска и Курской области.

Форма отчетности выпускника о прохождении практик:
- аттестационные листы по практике;
- характеристика;
- письменный отчет.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

5. Фактическое ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение Программы сформировано на основе требований ФГОС СПО по данной профессии.

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Техникум обеспечен учебно-методическими и информационными

1.	учебник	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	Поландова Р.Д., Матвеева_И.В. ,Пучкова Л. И.	Ростов - на - Дону, «Феникс», 2008
2.	учебник	Основы хлебопечения	Немцова З.С.	М.: Агропром-издат, 2005г.

ресурсами, необходимые для реализации ППКРС по профессии 19.01.04 «**Пекарь**». Обучающимся обеспечен доступ к современным информационным базам данных в соответствии с профилем подготовки, предоставлена возможность оперативного получения и обмена информацией с предприятиями и организациями.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий), изданные за последние 5 лет.

№ п\п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Г од издания, издательство
Основные источники				
1.	учебник	«Технология хлебопекарного производства».	Т.Б. Цыганова	Издательство: ПрофОбрИздат, 2012 г.
2.	учебник	«Технология и организация производства хлебобулочных изделий.	Т.Б. Цыганова	Москва Академия, 2013.
3.	учебное пособие	Современные технологии хлебопечения.	А.Т.Васюкова, В.Ф.Пучкова	Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2012.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРС

1. "Технология приготовления теста"
breadbranch.com>techno/view/8.html
2. Технология изготовления Бородинского хлеба
borodinsky.com>technology/index-r.html
3. Приготовление теста
Semz-Ural.rmarticles/45-prigotovlenietesta
4. Технологии приготовления ржаного теста
narakeshvara. livej ournal. com>279230. html

Технология приготовления бараночных изделий: приготовление теста
russbread.rmvyxod-i... prigotovleniya... testa.html

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация Программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации Программы по профессии19.01.04 Пекарь, в Техникуме создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

5.2.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства4
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
	Кабинеты
технологии изготовления хлеба и хлебобулочных из делий;	Компьютер, мультимедиапроектор микроскопы, пробирки. термостат для выращивания культур микроорганизмов; сушильный шкаф для стерилизации сухим жаром посуды, инвентаря; весы технические, чашки. колбы, пробирки. Плакаты, Муляжные изделия.
технологии приготовления мучных кондитерских изделий	Компьютер, мультимедиапроектор микроскопы, пробирки. термостат для выращивания культур микроорганизмов; сушильный шкаф для стерилизации сухим жаром посуды, инвентаря; весы технические, чашки. колбы, пробирки. Плакаты, Муляжные изделия
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	компьютер, мультимедиапроектор, плакаты, нормативные документы, средства индивидуальной защиты, медицинские аптечки

технологического оборудования хлебопекарного производства.	Компьютер, Мультимедиапроектор, Плакаты, Детали пекарского оборудования, Миксеры, блендеры
Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены	Компьютер, мультимедиапроектор микроскопы, пробирки. термостат для выращивания культур микроорганизмов; сушильный шкаф для стерилизации сухим жаром посуды, инвентаря; весы технические, чашки, образцы растворов дезинфицирующих и моющих средств
учебная пекарня	печи электрические ПЭ-3 - 2 тестомесильная машина – 1 кремовзбивальная машина - 1 плита электрическая - 1 холодильное оборудование - 2 разделочные столы - 12 набор пекарского инструмента-10

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

-открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. - место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС.

В соответствии с ФГОС СПО оценка качества обучающимися освоения ППКРС включает:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию;
- государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии с Положениями: «О промежуточной аттестации студентов техникума», «О текущей успеваемости студентов техникума»

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС, создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты, задания в тестовой форме; проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля (ПМ) является готовность к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных для ППКРС в целом.

Итоговой формой контроля по ПМ является экзамен квалификационный. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Для проверки умений и навыков по ПМ созданы КОСы (контрольно-оценочные средства). Итогом проверки общих и профессиональных компетенций является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен».

Итоговая аттестация по ПМ (экзамен квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя - носителей профессионального контекста.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. По выбору техникум может

проводить промежуточную аттестацию по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае рекомендуемая форма аттестации по учебной и/или производственной практике - Д/З. (дифференцированный зачет), по МДК - Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

Задачи текущего и итогового контроля по ПМ (аттестация по МДК и практике) оценивание сформированности элементов компетенций (знаний и умений), отдельных компетенций с последующим агрегированием (объединение, укрупнение показателей по какому-либо признаку) оценок.

Результаты промежуточных и итогового контроля по ПМ едины, но нетождественны. Контроль освоения МДК и прохождения практики направлен на оценку результатов обучения. Субъектом оценочной деятельности здесь выступает техникум. Контроль освоения ПМ в целом направлен на присвоение квалификации. Субъектом оценочной деятельности является работодатель. Разная направленность и разные субъекты контроля предполагают разный инструментарий проверки (см. методические указания «Общие требования по формированию контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю оценки результатов освоения ПМ»).

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС.

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

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.

Рабочая группа по направлению подготовки по профессии 19.01.04. «Пекарь» в рамках ППКРС разрабатывает программу государственной итоговой аттестации на основе нормативных документов о государственной итоговой аттестации выпускников, утверждённых федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.