

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО:



УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
№ 666уч. от «30» июня 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ)**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 ПЕКАРЬ

Квалификация: Пекарь. Тестовод. Дрожжевод

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

Форма обучения: очная

2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 799 (зарегистрирован в Минюст России от 20.08.2013г. № 29657)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
Протокол № 12 от «30» июня 2021г.

Авторы-разработчики

1. Важенина С.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
2. Ворон Е.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
3. Денисова О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
4. Егоров А.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
5. Зеленская С.В., руководитель учебно-методического отдела ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
6. Иванова К.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
7. Константинова Г.Т., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
8. Кугаевская Ю.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
9. Лаптева Т.В., заведующий отделением ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
10. Магель Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
11. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
12. Микушина О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
13. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
14. Тюленева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
15. Зыкова И.А., старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	6
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....	6
1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	9
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	9
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	9
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь.....	11
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	15
3.1. Учебный план.....	15
3.2. Рабочие программы.....	19
3.3. Рабочая программа воспитания	20
3.4. Календарный план воспитательной работы	20
4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....	21
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса.....	21
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	22
4.3. Информационное обеспечение обучения.....	23
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	24
4.5. Организация практики.....	24
5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....	25
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	25
5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	25
5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	26
6. Приложения.....	28
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график.	
Приложение 3. Рабочая программа воспитания (включая календарный план воспитательной работы)	
Приложение 4. Рабочая программа ОУД.01 Русский язык	
Приложение 5. Рабочая программа ОУД.02.01 Литература	
Приложение 6. Рабочая программа ОУД.02.02 Родная литература	
Приложение 7.1. Рабочая программа ОУД.03 Иностранный язык (английский язык)	
Приложение 7.2. Рабочая программа ОУД.03 Иностранный язык (немецкий язык)	
Приложение 8. Рабочая программа ОУД.04 Математика	
Приложение 9. Рабочая программа ОУД.05 История	
Приложение 10. Рабочая программа ОУД.06 Физическая культура	
Приложение 11. Рабочая программа ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	
Приложение 12. Рабочая программа ОУД.08 Астрономия	
Приложение 13. Рабочая программа ОУД.09 Информатика	
Приложение 14. Рабочая программа ОУД.10 Химия	
Приложение 15. Рабочая программа ОУД.11 Биология	
Приложение 16. Рабочая программа ОУД.12 Введение в профессию	
Приложение 17. Рабочая программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	

Приложение 18. Рабочая программа ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Приложение 19. Рабочая программа ОП.03. Безопасность жизнедеятельности

Приложение 20. Рабочая программа *ОП.04. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)*

Приложение 21. Рабочая программа *ОП.05. Основы финансовой грамотности*

Приложение 22.1. Рабочая программа ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

Приложение 22.2. Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика

Приложение 23.1. Рабочая программа ПМ.02 Приготовление теста

Приложение 23.2. Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика

Приложение 23.3. Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика

Приложение 24.1. Рабочая программа ПМ.03 Разделка теста

Приложение 24.2. Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика

Приложение 24.3. Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика

Приложение 25.1. Рабочая программа ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Приложение 25.2. Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика

Приложение 25.3. Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика

Приложение 26.1. Рабочая программа ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

Приложение 26.2. Рабочая программа УП 05.01 Учебная практика

Приложение 26.3. Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика

Приложение 27. Рабочая программа ФК.00 Физическая культура

Приложение 28. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 29. Фонды оценочных средств

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (далее ОПОП СПО) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь.

ОПОП СПО составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 799 (зарегистрирован в Минюст России от 20.08.2013г. № 29657).

ОПОП СПО определяет объем и содержание СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 21 июля 2007г. № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 799, зарегистрирован в Минюст России от 20.08.2013г. № 29657;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013 г., № 29200);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., № 59778);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную

деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010г. №12-696);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05вн);

– Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, утвержденные Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г;

иные нормативно-правовые акты:

– Устав ГАПОУ ТО «ТКПСТ»;

– Локальные акты образовательного учреждения.

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001);

4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08);

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

6. Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг.»;

7. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04 июня 2019 г. № 7;

8. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»);

9. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Хлебопечение»;

10. Конкурсное задание по компетенции «Декорирование тортов» конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью Абилимпикс.

1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – Пекарь, тестовод, дрожжевод.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой:

– на базе основного общего образования – 4158 часов.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 19.01.04

Пекарь при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

– 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 выпускника:

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

– технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

– рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

– технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Пекарь должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 1 Размножение и выращивание дрожжей

ПК 1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей

ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов

ПК 1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

ВД 2 Приготовление теста

ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье

ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ВД 3 Разделка теста

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста

ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы

ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ВД 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке

ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий

ПК 4.3 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
- ВД 5 Укладка и упаковка готовой продукции**
- ПК 5.1 Производить отбраковку готовой продукции
- ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
- ПК 5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

Общие компетенции выпускника

Столяр, сборщик изделий из древесины должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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).

Региональные компетенции выпускника:

РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.

СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.

СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.

СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.

СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов

СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений

СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.

СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.

СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).

СК 10. Владеет техниками активных продаж.

СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.

СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.

СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.

СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.

Цифровые компетенции:

ЦК 01 Командная работа

ЦК 02 Самоорганизация при решении задач

ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики

ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией

2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППКРС по профессии

19.01.04 Пекарь

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии.

Квалификационные характеристики по рабочей профессии

Пекарь:

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

Должен знать: основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

Должен знать: технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 3 до 7 т в смену, или свыше 2 т булочных изделий, или свыше 1 т сухарных, бараночных изделий; выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок; выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах; ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента, с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с ручной посадкой, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки. Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами. Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек. Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах. Регулирование скорости движения печного конвейера.

Должен знать: технологический процесс производства вырабатываемых изделий; устройство и конструктивные особенности, правила регулирования работы обслуживаемого оборудования.

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 7 т в смену, или выпечка в тендорных печах, или одновременное обслуживание расстойно-печного агрегата. Ведение процесса резки и формовки теста, окончательной расстойки и выпечки хлебобулочных изделий на комплексно-механизированной линии. Контроль веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке. Регулирование работы обслуживаемого оборудования комплексно-механизированной линии: тестоотделителя, округлителя, закатки, автоматического посадчика, пруфера окончательной расстойки, надрезчика, расстойно-печного и ошпарочного агрегатов. Контроль температурного и парового режимов выпечки. Проверка качества готовой продукции. Обеспечение синхронной работы комплексно-механизированной линии.

Должен знать: технологический процесс производства вырабатываемых изделий; параметры режимов расстойки и выпечки хлеба, способы их регулирования; методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции; факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; устройство, конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов; государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные изделия.

Тестовод

2-й разряд

Характеристика работ. Транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидывательным машинам. Очистка деж и бункера от остатков теста. Дозировка закваски и головки. При отсутствии опрокидывательных машин перекладка теста из дежей на тесторазделочные столы и в воронку делительных машин. Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации тестомесильных и опрокидывательных машин; способы и правила приготовления теста, методы определения его готовности к разделке; сорта муки.

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий до 3 т в смену. Обеспечение работы тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры в соответствии с установленным режимом. Замешивание опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий. Дозировка всех видов сырья. Раскидка головок. Контроль процесса брожения опары, головки и теста.

Должен знать: технологический процесс приготовления опары, головок, заквасок, теста на тестомесильных машинах периодического действия; параметры технологического режима приготовления теста; процессы, происходящие при брожении; продолжительность технологического процесса приготовления теста; методы контроля и регулирования технологического режима; устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования; методы определения готовности опары и теста; сорта муки и основных компонентов сырья; оценка качества сырья и теста органолептическим методом.

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам для выпечки хлебобулочных изделий свыше 3 до 10 т в смену на тестомесильных машинах периодического действия. Ведение процесса приготовления теста в бараночном производстве на линиях системы жесткого кольцевого конвейера, натирание теста, укладывание его на стол для отлежки, разрезание на порции; определение готовности теста органолептически и подача его на разделочный участок. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на одном или двух тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия. Регулирование работы автоматических дозаторов сырья, процесса замешивания и брожения опары и теста, подачи готового теста в бункер делительной машины. Обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста. Определение готовности теста. Загрузка дозирочных бачков отдельными видами сырья и контроль процесса его растворения.

Должен знать: технологический процесс приготовления опары и теста на тестомесильных машинах периодического действия, на тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия, линии системы жесткого кольцевого конвейера в бараночном производстве; методы контроля и регулирования технологического режима приготовления теста; способы проверки и регулирования работы дозирочных автоматов; устройство и правила эксплуатации автоматических дозаторов сырья и тестоприготовительного оборудования непрерывного действия; методы определения готовности опары и теста.

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам для выпечки хлебобулочных изделий свыше 10 т в смену на тестомесильных машинах периодического действия. Ведение процесса приготовления теста при выработке расширенного ассортимента хлебобулочных изделий. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на трех и более тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия или трех и более тестомесильных машинах на линиях системы жесткого кольцевого конвейера хлебозаводов.

Должен знать: устройство, конструктивные особенности обслуживаемого оборудования и правила регулирования его работы; государственные стандарты на хлебобулочные изделия.

Дрожжевод

2-й разряд

Характеристика работ. Приготовление заварки жидких дрожжей и закваски под руководством дрожжевода или тестовода более высокой квалификации. Получение и подготовка используемых сырья и материалов. Разведение прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски. Наблюдение за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение.

Должен знать: технологический процесс приготовления жидких дрожжей; правила эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха.

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом для выработки хлеба до 10 т в смену. Стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок, контроль их охлаждения и осахаривания.

Приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов для производства улучшенных заварных сортов хлеба. Активация прессованных дрожжей. Контроль консистенции, качества дрожжей и дрожжевого молочка, их температуры. Определение кислотности и подъемной силы дрожжей. Отбор проб, дозировка, отпуск дрожжей на производство. Выполнение контрольных анализов. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Регулирование почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха. Поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды.

Должен знать: способы измерения температуры дрожжей и определения их кислотности и подъемной силы; способы и правила дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка в процессе приготовления хлеба; методы органолептического контроля производства жидких дрожжей.

При ведении процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом для выработки хлеба свыше 10 т в смену - 4-й разряд.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

3.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по профессии с учетом распределения часов вариативной части циклов ППКРС.

Вариативная часть ОПОП составляет 156/216 часов обязательной аудиторной/максимальной нагрузки и распределена следующим образом:

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	18	
ОП.04	<i>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i>		52
ОП.05	<i>Основы финансовой грамотности</i>		48
ПМ.03	Разделка теста		98
	В том числе:		
МДК.03.03	<i>Эстетика и дизайн оформления мучных и кондитерских изделий</i>		98
Итого		18	198
Всего часов вариативной части		216	

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки

Рабочие программы общих дисциплин:

Рабочая программа ОУД.01 Русский язык (приложение 4)

Рабочая программа ОУД.02.01 Литература (приложение 5)

Рабочая программа ОУД.02.02 Родная литература (приложение 6)

Рабочая программа ОУД.03 Иностранный язык (английский язык) (приложение 7.1)

Рабочая программа ОУД.03 Иностранный язык (немецкий язык) (приложение 7.2)

Рабочая программа ОУД.04 Математика (приложение 8)

Рабочая программа ОУД.05 История (приложение 9)

Рабочая программа ОУД.06 Физическая культура (приложение 10)

Рабочая программа ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности (приложение 11)

Рабочая программа ОУД.08 Астрономия (приложение 12)

Рабочие программы дисциплин по выбору:

Рабочая программа ОУД.09 Информатика (приложение 13)

Рабочая программа ОУД.10 Химия (приложение 14)

Рабочая программа ОУД.11 Биология (приложение 15)

Рабочие программы дополнительных дисциплин:

Рабочая программа ОУД.12 Введение в профессию (приложение 16)

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

Рабочая программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (приложение 17)

Рабочая программа ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности (приложение 18)

Рабочая программа ОП.03 Безопасность жизнедеятельности (приложение 19)

Рабочая программа *ОП.04 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)* (приложение 20)

Рабочая программа *ОП.05 Основы финансовой грамотности* (приложение 21)

Рабочие программы профессиональных модулей:

Рабочая программа ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей (приложение 22.1)

Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика (приложение 22.2)

Рабочая программа ПМ.02 Приготовление теста (приложение 23.1)

Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика (приложение 23.2)

Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (приложение 23.3)

Рабочая программа ПМ.03 Разделка теста (приложение 24.1)

Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика (приложение 24.2)

Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (приложение 24.3)

Рабочая программа ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий (приложение 25.1)

Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика (приложение 25.2)

Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (приложение 25.3)

Рабочая программа ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции (приложение 26.1)

Рабочая программа УП 05.01 Учебная практика (приложение 26.2)

Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (приложение 26.3)

ФК.00 Физическая культура

Рабочая программа ФК.00 Физическая культура (приложение 27)

3.3. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 3.

3.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы формируется в соответствии с учебным планом ООП ППКРС и рабочей программой воспитания.

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 3.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает программу в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно пункту 3.2 ФГОС СПО).

Перед началом разработки программы колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемым квалификациям, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании программы колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов программы, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- ежегодно обновляет программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

- в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- предусматривает при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации программы обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы и консультации. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

ГАПОУ ТО «ТКПСТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

учебная пекарня;

Мастерская по компетенции «Хлебопечение»:

Аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P

Тестораскаточная машина

Блендер ручной Braun 4200-MQ9005X

Весы настольные CAS Corp.Ltd. Весы AD-5

Машина тестоделительно-округл. Серии SPA, мод. SPA M 30

Микроволновая печь
Миксеры планетарные
Плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 3,5
Тестомесильные машины
Шкафы пекарские
Шкафы расстоечные
Шкафы холодильные
Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.
Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППКРС обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3. Информационное обеспечение обучения

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям программы.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными

организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. 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.

4.5. Организация практики

При реализации ОПОП ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Порядок организации и проведения практики обучающихся осуществляется в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., № 59778) и Письмом Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки».

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Программы практик разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры. Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией 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 ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

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.

Фонды оценочных средств представлены в Приложении 29.

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

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 СПО.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выпускная квалификационная работа выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе

предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. 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 СПО.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа ГИА представлена в Приложении 28.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН