Министерство образования и науки Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

РАССМОТРЕНО
на заседании
Педагогического совета
Протокол *№ 01*
«28» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____ Г.А. Янкина
«31» 08 2020г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

19.01.04 ПЕКАРЬ

Новокузнецк
2020

Лист изменений

№ п\л	Дата	Структурный элемент ОППКРС	Ответственный	Описание характера внесенных изменений
1	28.10.2020	Раздел 4 «Условия реализации программы»	Старший методист Белинова О.А.	Учтены особенности применения дистанционных образовательных технологий и электронного обучения на период введения дополнительных мер по противодействию распространения новой коронавирусной инфекции (COV1D-I9)

1. АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ 19.01.04 ПЕКАРЬ

1.1.Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОПОП) по профессии 19.01.04 Пекарь составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (приказ МО РФ от 02.08.2013г. №799);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1189 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";
- Положение о практической подготовке, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020г., рег. N 59778);
- Письмо Минобразования России от 20.10.2010 г. № 12-696 «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО\СПО».

1.2. Нормативный срок освоения программы (базовой) подготовки по профессии 19.01.04 Пекарь, при очной форме получения образования: - на базе среднего общего образования -10 месяцев

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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 и других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

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

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

-технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского производства.

Виды деятельности выпускника:

Обучающийся по профессии 19.01.04 Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

-приготовление теста;

-разделка теста;

-термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; -

укладка и упаковка готовой продукции;

- приготовление тортов и пирожных

2.2. Требования результатам освоения ППКРС.

Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППКРС. 2.2.1.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 спо- собов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итого- вый 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, руково- дством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением по- лученных профессиональных знаний (для юношей).

2.3. Профессиональные компетенции. Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

Приготовление теста.

ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырьѐ

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производствен- ным 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.

ПК4.1. Производить отбраковку готовой продукции

ПК4.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

ПК4.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Приготовление тортов и пирожных

ПК.5.1. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 5.2.. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 5.3. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

3. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ 19.01.04 ПЕКАРЬ

Образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Учебный план по специальности 19.01.04 Пекарь разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта по профессии.
Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей разработаны на основании Федерального государственного образовательного стандарта по профессии в соответствии с локальными актами техникума

В рамках профессиональной подготовки представлены рабочие программы следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Общепрофессиональный учебный цикл

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

Профессиональные модули:
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.

Раздел ФК.00 Физическая культура
Учебная практика.
Производственная практика.
Промежуточная аттестация
Государственная итоговая аттестация

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС 19.01.04 Пекарь (текущая и промежуточная аттестация) преподавателями и мастерами разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Реализация образовательной программы обеспечивается учебно-методическими, дидактическими и наглядными материалами, учебно-методическими комплексами.

Студенты в течение всего периода обучения обеспечены доступом к электронным библиотечным системам «Юрайт», Znanium.com, «Лань», системе дистанционного обучения eFront.

Для самостоятельной подготовки, выполнения курсовых работ, проектов, рефератов и других учебных работ студентам обеспечен доступ к сети Интернет в классе открытого доступа ГПОУ НТПП.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность

оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

На период введения дополнительных мер по противодействию распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19) образовательные программы реализуются с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Для этого техникум обеспечивает доступ обучающихся через сайт техникума (https://gpou-ntpp.ru/) к электронной информационно-образовательной среде системе дистанционного обучения eFront, а также к электронным библиотечным системам «Юрайт», Znanium.com, «Лань». Также при организации учебных занятий используются сервисы для организации видеоконференцсвязи (Zoom, Skype и другие); электронная почта, мессенджеры.

Основными информационными образовательными ресурсами при применении ЭО и ДОТ являются учебные курсы, разработанные в системе дистанционного обучения на сайге техникума и электронные образовательные ресурсы, к которым обеспечен доступ обучающихся (по паролю).

Учебные курсы, создаваемые педагогами в системе дистанционного обучения eFront, обеспечивают организацию самостоятельной работы обучающихся, включая обучение и контроль знаний путем предоставления необходимых учебных материалов, разработанных на основе рабочих программ.