

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

СОГЛАСОВАНО:

директор ООО «ОЛЕГУЛЬ»

Е.О. Лапин

« 15 » 02 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

директор ГАПОУ «НТТ»

В.С. Суворов

« 15 » 06 2020 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
по 19.01.04 «Пекарь»
на базе основного общего образования

наименование квалификации
форма обучения

Пекарь, кондитер
очная

Рассмотрена на заседании
педагогического совета

Протокол №

« 15 » 06 2020 г.

Набережные Челны, 2020

Содержание

1. Общие положения	5
1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по профессии 19.01.04 «Пекарь»	5
1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь»	5
1.3. Общая характеристика программы подготовки рабочих и служащих	6
1.3.1 Цель (миссия) ППКРС	6
1.3.2 Нормативные сроки освоения программы подготовки рабочих, служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь»	6
1.4 Требования к абитуриенту	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь»	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников	7
2.3 Виды деятельности выпускника	7
2.4 Компетенции выпускника формируемые в процессе освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих	7
2.4.1 Общие компетенции	8
2.4.2 Профессиональные компетенции	8
2.4.3 Распределение компетенций по дисциплинам	9
2.4.4 Компетенции и дисциплины их формирующие	12
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь»	23
3.1 Учебный план	24
3.2 Календарный учебный график	25
3.3 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей учебных и производственных практик по профессии 19.01.04 «Пекарь»	26
4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь»	43
4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса	43
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	44
4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	44
4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы	44

5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь»	45
5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	45
5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС	46

Используемые сокращения

В настоящем документе используются следующие сокращения:

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по профессии 19.01.04 «Пекарь» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь»

- Федеральный закон №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г.
- Федеральный образовательный стандарт по профессии 19.01.04 "Пекарь", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 29657 от 20 августа 2013 года) (ред. от 09.04.2015)
- Профессиональный стандарт "Кондитер" (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года №597н).
- Профессиональный стандарт "Пекарь" (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 года №914н).
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413
- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 06-259 рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции России 14.06.2013 N 28785)
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции России 01.11.2013 N 30306)
- Письма Министерства образования и науки Республики Татарстан "Об изучении татарского языка" от 07.09.2015 года № 1357.

1.3. Общая характеристика программы подготовки рабочих, служащих

1.3.1. Цель (миссия) ППКРС

ППКРС по профессии «Пекарь» имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ориентирована на реализацию следующих принципов: деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе профессиональной подготовки специалистов среднего звена; приоритет самостоятельной деятельности студентов; ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей; связь теоретической и практической подготовки СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так в нетрадиционных ситуациях.

В области воспитания общими целями ППКРС является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, повышении их общей культуры, толерантности.

1.3.2 Нормативные сроки освоения программы подготовки рабочих, служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
среднее общее образование	Пекарь	10 мес.
основное общее образование	Пекарь-мастер Дрожжевод Тестовод Машинист тесторазделочных машин Формовщик теста Кондитер	2 года 10 мес.

1.4 Требования к абитуриенту

Предшествующий уровень образования абитуриента – абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или среднем (полном) общем образовании.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь»:

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:

выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

Обучающийся по профессии 19.01.04 Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

1. Размножение и выращивание дрожжей.
2. Приготовление теста.
3. Разделка теста.
4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
5. Укладка и упаковка готовой продукции.

2.4 Компетенции выпускника формируемые в процессе освоения программы подготовки квалифицированных специалистов рабочих и служащих

В результате освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

2.4.1 Общие компетенции:

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).

2.4.2 Профессиональные компетенции:

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.

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.

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.

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.

5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1 Учебный план

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

(Приложение 1)

3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь» по годам, включая теоретическое обучение, учебную и производственные практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной 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 цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд ГАПОУ «НТТ» укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной 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.

4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ГАПОУ «НТТ» согласно требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» для организации учебного процесса имеются:

4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы

	Кабинеты:
1	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
2	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
3	Технологического оборудования хлебопекарного производства
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские:
1	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь».

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» оценка качества освоения обучающимися ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями.

5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессии которыми заканчивается каждый семестр. Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме обучения не превышает – 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии «Пекарь» создаются и утверждаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС

Государственная (итоговая) аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ППКРС по профессии «Пекарь» в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии.

Освоение программы по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 «Пекарь» завершается государственной (итоговой) аттестацией, по результатам которой выпускнику успешно прошедшему государственную (итоговую) аттестацию, присваивается квалификация Пекарь 4 разряда, Кондитер 3 разряда.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).