

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг»

_____ Н.А. Меженская
« _____ » _____ 20 __ г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**
**областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения**
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь

2015 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг" составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.01.04 Пекарь

Организация - разработчик ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Разработчики:

Рязанова Н.Т., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Макаренко С.В., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Миненкова В.А., зам.директора по УПР ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Негодина З.П., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Кальницкий И.Д., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Ефанов Н.К., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
Программы дисциплин общепрофессионального цикла.
 - 3.2.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
 - 3.2.2. Программа ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности.
 - 3.2.3. Программа ОП.03. Безопасность жизнедеятельности.
 - 3.3. Программы профессиональных модулей
 - 3.3.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.
 - 3.3.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста.
 - 3.3.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста.
 - 3.3.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
 - 3.3.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции.
 4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
 5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
 - 5.1. Контроль и оценка достижений студентов.
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих. служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих. служащих областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь.

Нормативно-правовую основу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляют:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273.
2. Базисный учебный план (далее – БУП)
Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин:
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей
МДК.01.01 Технологии производства дрожжей
ПМ.02 Приготовление теста
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
ПМ.03 Разделка теста
МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции
МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности
ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03 Безопасность жизнедеятельности
3. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего

- профессионального образования «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;
4. Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательных программ среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и специального профессионального образования».
 5. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования; Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291;
 6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях СПО» СанПин 2.4.3.2554-09;
 7. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998г.№53»;
 8. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования».
 9. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 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 изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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 замороженного 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 и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ВПД 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.
- ВПД 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

- | Код | Наименование |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |

Реализуемые образовательные программы

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
1	2
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности
П.00	Профессиональный учебный цикл
ПМ.00.	Профессиональные модули
ПМ.01.	Размножение и выращивание дрожжей
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей
УП.01.	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02.	Приготовление теста
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03.	Разделка теста
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
	Всего
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация
<p>Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа) (с 23 июня по 30 июня)</p>	