

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СМОЛЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ  
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА, СВЯЗИ И СЕРВИСА»



СОГЛАСОВАНО  
Директор  
МУП «Комбинат студенческого питания»  
Н.С. Мамедов



УТВЕРЖДАЮ  
Директор /Ю.В. Яковлев/  
«25» 06 2015 г.

с изм. от 22.08.21г  
с изм. от 26.05.22г  
с изм. от 01.06.23г

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

**среднего профессионального образования по профессии  
19.01.04 Пекарь**

**Квалификация выпускника  
Пекарь. Кондитер**

РАССМОТРЕНО  
на методическом совете  
ОГБПОУ «Смоленский техникум  
железнодорожного транспорта, связи  
и сервиса»  
«28» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «Смоленский  
техникум железнодорожного  
транспорта, связи и сервиса»  
Ю. В. Яковлев  
«18» августа 2021 г.

**Лист изменений и дополнений  
на 2021-2022 учебный год  
в основную профессиональную образовательную программу (ОПОП)  
19.01.04 Пекарь**

В ОПОП вносятся следующие изменения:

Исключить из п 1.2 Нормативные документы для разработки программы по профессии: 19.01.04 Пекарь:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014 года №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Дополнить п 1.2 Нормативные документы для разработки программы по профессии: 19.01.04 Пекарь:

– Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

– Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 (ред. от 07.08.2019) «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».

РАССМОТРЕНО  
на заседании Педагогического совета  
ОГБПОУ «Смоленский техникум  
железнодорожного транспорта, связи и  
сервиса»  
Протокол №3  
«26» мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «Смоленский техникум  
железнодорожного транспорта, связи и  
сервиса»  
Ю. В. Яковлев  
«26» мая 2022 г.

**Лист изменений и дополнений  
на 2022-2023 учебный год  
в основную профессиональную образовательную программу (ОПОП)  
19.01.04 Пекарь**

В ОПОП вносятся следующие изменения:

Дополнить п 1.2 Нормативные документы для разработки программы по профессии:  
19.01.04 Пекарь:

– Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»»;

– Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 мая 2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»»;

– Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 г. Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности;

– Решения рабочего совещания с руководителями профессиональных образовательных организаций под председательством заместителя начальника Департамента Смоленской области по образованию и науке Д. С. Хнычевой от 27.04.2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании Педагогического совета  
ОГБПОУ «Смоленский техникум  
железнодорожного транспорта, связи и  
сервиса»  
Протокол №3  
«01» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «Смоленский техникум  
железнодорожного транспорта, связи и  
сервиса»

  
Ю. В. Яковлев  
«01» июня 2023 г.



**Лист изменений и дополнений  
на 2023-2024 учебный год  
в основную профессиональную образовательную программу (ОПОП)  
19.01.04 Пекарь**

В ОПОП вносятся следующие изменения:

Исключить из п 1.2 Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по профессии: 19.01.04 Пекарь

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. 15.12.2014));

Дополнить п 1.2 Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по профессии: 19.01.04 Пекарь:

– Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2022 г. N 70167);

– Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 24 ноября 2022 г. N 71119);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ», с изменениями и дополнениями от: 21 февраля, 26 июля 2022 г., 22 февраля 2023 г (Зарегистрировано в Минюсте РФ 10 сентября 2020 г. N 59764).

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. «Пекарь» областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года N 799 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный N 29657) с изменениями от 9 апреля 2015 года - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации N 390 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования .

Рекомендована к утверждению  
методическим советом  
Протокол №4 от 29.06.2015г.

Согласована с социальными партнерами областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	
1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь»	
1.2. Нормативные документы	
1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих	
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППКРС</b>	
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников	
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников	
<b>3. Требования к результатам освоения программы ППКРС</b>	
3.1. Общие компетенции	
3.2. Профессиональные компетенции	
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса.</b>	
4.1. Сводные данные по бюджету времени	
4.2. Рабочий учебный план по профессии	
4.3. Программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), учебной и производственной практик	
<b>5. Ресурсное обеспечение программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии</b>	
5.1. Кадровое обеспечение	
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	
<b>6. Организация контроля и оценки качества освоения ППКРС</b>	
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, общих и профессиональных компетенций	
6.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	
<b>7. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общекультурных (социально – личностных) компетенций выпускников</b>	
<b>8. Нормативно- методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС</b>	
<b>9. Приложения</b>	

## **1. Общие положения**

**1.1.** Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», реализуемая ОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года N 799

ПШКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, оценочные методические материалы, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

ПШКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

**1.2.** Нормативные документы для разработки программы по профессии 19.01.04. «Пекарь»:

- Федеральный закон об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013г.)
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года N 799
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года N 390 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 632 от 05.06.2014г «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013г, профессиям НПО, перечень которых утвержден Минобрнауки РФ № 354 от 28.09.2009 г»
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014 года №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

1.3.1. ППКРС имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.



1.3.2. Срок освоения программы по профессии **19.01.04. «Пекарь»** в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в Таблице 1

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной
основное общее образование	Пекарь Кондитер	2 года 10 мес.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.
Учебная практика (производственное обучение)	39 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	2 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.
Каникулярное время	2 нед.
Итого	65 нед.

### 1.3.3.Трудоемкость ППКРС

Трудоемкость обучения по циклам ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь» очной формы обучения составляет 5508 часов на базе основного общего образования, и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, а так же учебные и производственные практики

### 1.3.4. Особенности реализации ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь » предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;

- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика; производственная практика (по профилю специальности);
- физическая культура
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть ППКРСС по циклам составляет 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

*Общеобразовательный цикл* состоит из базовых общеобразовательных учебных дисциплин (общие и по выбору). Включает общеобразовательные учебные дисциплины из обязательных предметных областей (не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области):

филология;

иностранный язык;

общественные науки;

математика и информатика;

естественные науки;

физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Из них 3 учебных дисциплин изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии СПО (Профильные общеобразовательные учебные дисциплины) –естественно-научный профиль.

Дополнительные учебные дисциплины общеобразовательного цикла определяются образовательным учреждением, а так же включают проектную деятельность.

*Профессиональный цикл* состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются, как рассредоточено, так и концентрированно в несколько периодов.

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

Производственная практика должна проводиться 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.

В образовательном процессе с целью реализации компетентного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам Интернета, используются мультимедийные средства и тестовые формы контроля.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **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.** Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, 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.

**2.3.** Обучающиеся по профессии 19.01.04 Пекарь готовятся к следующим видам деятельности:

**2.3.1.** Размножение и выращивание дрожжей.

**2.3.2.** Приготовление теста.

**2.3.3.** Разделка теста.

**2.3.4.** Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

**2.3.5.** Укладка и упаковка готовой продукции

### **3. Требования к результатам освоения ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь»**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

**5.2.1. 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.

**5.2.2. Приготовление теста.**

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Подготавливать 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.

**5.2.3. 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.

**5.2.4. 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. Отделять 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.

### 5.2.5. 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

## 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса .

4.1. Сводные данные по бюджету времени - на базе основного общего образования – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования								
Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	Преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39 н 2дн	0	1	0	4 дн		11	52
II курс	26 н 1 дн	2 н 5 дн	11 н 3 дн	0	3 дн		11	52
III курс	11 н 3 дн	2 н 4 дн	21 н	0	3 н 5 дн	2	2	43
Всего	77 н	5 н 3 дн	33 н 3 дн	0	5	2	24	147

### 4.2. Рабочий учебный план

Рабочий учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную части, перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик.

Рабочий учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает учебные занятия, практические и лабораторные работы, лекции, семинары .

Самостоятельная работа организуется в форме подготовки сообщений, рефератов, презентаций, работы с технической документацией, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Рабочий учебный план размещен в приложении.

#### 4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик разработаны преподавателями и одобрены предметными (цикловыми) комиссиями, рекомендованы к утверждению методическим советом техникума, утверждены директором.

Программы размещены в приложении.

##### 4.3.1. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик (согласно учебному плану).

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			
		максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная	
				всего занятий	в том числе лаб. и практ. занятий
О.00	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	3024	1008	2016	1243
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	2808	936	1872	1157

<b>ОУД.00</b>	<i>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору)</i>	<b>2227</b>	<b>742</b>	<b>1485</b>	<b>959</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	428	143	285	200
ОУД.02	Иностранный язык	257	86	171	154
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	342	114	228	160
ОУД.04	История	256	85	171	58
ОУД.05	Физическая культура	256	85	171	171
ОУД.06	ОБЖ	108	36	72	40
ОУД.07	Физика	162	54	108	70
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	256	85	171	58
ОУД.11	География	108	36	72	32
ОУД.12	Экология	54	18	36	16
<b>ОУДп.00</b>	<i>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</i>	<b>581</b>	<b>194</b>	<b>387</b>	<b>198</b>
ОУДп.13	Информатика	162	54	108	76
ОУДп.14	Химия	257	86	171	68
ОУДп.15	Биология	162	54	108	54
<b>УД.00</b>	<i>Дополнительные учебные дисциплины</i>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>86</b>
УД.01	Православная культура земли Смоленской	51	17	34	14
УД.02	Основы предпринимательства	117	39	78	46
УД.03	Проектная деятельность	48	16	32	26
УД.04	Введение в профессию. Торговые вычисления.	54	18	36	25
	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ ПКРС И РАЗДЕЛ "ФИЗИЧЕСКАЯ</b>	<b>2484</b>	<b>360</b>	<b>2124</b>	<b>514</b>



	<b>КУЛЬТУРА"</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>134</b>	<b>38</b>	<b>96</b>	<b>58</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<b>44</b>	<b>12</b>	<b>32</b>	<b>16</b>
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	44	12	32	18
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	46	14	<b>32</b>	24
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>2270</b>	<b>282</b>	<b>1988</b>	<b>416</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>866</b>	<b>282</b>	<b>584</b>	<b>416</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>	<b>46</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	<b>22</b>
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	46	14	<b>32</b>	22
ПП.01	Производственная практика	36	0	<b>36</b>	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>	<b>472</b>	<b>154</b>	<b>318</b>	<b>228</b>
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	258	86	<b>172</b>	124
МДК.02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	214	68	<b>146</b>	104
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	66	0	<b>66</b>	0
ПП.02	Производственная практика	366	0	<b>366</b>	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>	<b>129</b>	<b>42</b>	<b>87</b>	<b>66</b>
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	60	20	<b>40</b>	30
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	69	22	<b>47</b>	36
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	66	0	<b>66</b>	0
ПП.03	Производственная практика	384	0	<b>384</b>	0

<b>ПМ.04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>	<b>165</b>	<b>54</b>	<b>111</b>	<b>82</b>
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	60	20	40	30
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	105	34	71	52
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	66	0	66	0
ПП.04	Производственная практика	384	0	384	0
<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	54	18	36	18
ПП.05	Производственная практика	36	0	36	0
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

## **5. Ресурсное обеспечение программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

### **5.1. Педагогические кадры.**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.**

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППСЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). 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 укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов. 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.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

## **5.2. Материально-техническое обеспечение**

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Техникум располагает учебно-лабораторным корпусом, в котором имеются 3 специализированных кабинета, слесарная мастерская, библиотека с читальным залом на 30 посадочных мест, учебно-производственный участок (пекарня). В отдельном корпусе размещены актовый зал, большой спортивный и малый тренажерный залы.

Лабораторные занятия, учебная практика по профессии Пекарь и Кондитер проводятся в лаборатории технологии приготовления и учебно-производственном участке (пекарне).

### **Материальная база лаборатории технологии приготовления пищи:**

Плита электрическая ПЭ-0,51-0,1МУХЛ4

Электроплита бытовая «GRETA» 1470-Э -6 шт

Шкаф пекарный электрический ЭШ-3М  
Шкаф пекарный электрический секционнo-модулированный ШПЭСМ-3  
Холодильник однокамерный «Смоленск-417» КШ-235/ 22УХЛ 4,2\*N  
Фритюрница электрическая «Elenberg» DF-2401  
Электромиксер МВР-201  
Комплект посуды, инвентаря и инструментов повара-15 шт  
Комплект посуды, инвентаря и инструментов кондитера-15 шт  
Весы кухонные электронные «ENERGY» EN-404  
Весы настольные циферблатные РН-10Ц13У  
Весы настольные циферблатные РН-3Ц13У  
Набор гирь  
Стол разделочно-производственный СРП-0-0,6/1,2  
Стол разделочно-производственный СРП-1-0,6/0,6  
Стол разделочный СР-5  
Стол разделочный СР-7  
Полка настенная ПН-0,3/1,2  
Полка настенная для тарелок ПН-Т-0,3/0,95  
Полка настенная решётчатая ПН-Р-0,3/1,5  
Стол для сбора мусора СПСО-1-0,6-0,95  
Ванна-рукомойник ВР-500  
Стол-мойка СМ-1-0,3-0,53/0,53  
Стол-мойка СМ-2-0,3-0,53/1,01  
Ванна моечная ВМ-1-0,2-0,63/1,21  
Шкаф для посуды, инвентаря и инструментов  
Шкаф платяной двухстворчатый с антресолю  
Шкаф платяной открытый  
Шкаф для уборочного инвентаря  
**Учебно-производственный участок «Пекарня»**

Печи хлебопекарные ПП-6 – 2шт.  
Расстойный шкаф ШТР-18.  
Машины тестомесильные – 2 шт. – ТМ-60  
Тележки стеллажные  
Мукопросеиватель  
Столы разделочные  
Шкафы пекарские – 2 шт.  
Фритюрница «Панда»  
Весы циферблатные настольные (до 10кг)  
Весы напольные (до 500кг)  
Набор инвентаря для кондитерского производства  
    Стеллажи для хранения

## **6. Организация контроля и оценка результатов освоения ППКРС**

**6.1** Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается квалификационным экзаменом и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по профессии 19.01.04 «Пекарь» в соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС прикладываются к настоящей ППКРС.

## Контроль и оценка результатов освоения видов профессиональной деятельности

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</li> <li>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</li> <li>3. Правильность создания и поддержания условий для размножения и выращивания дрожжей в соответствии с требованиями стандартов.</li> <li>4. Отбор сырья органолептическим способом согласно требованиям к качеству продуктов.</li> <li>5. Точность выбора оборудования в соответствии с технологическим процессом.</li> </ol>	<p>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;</p>
ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильность составления и расчёта технологической инструкции при приготовлении дрожжевой продукции согласно Сборнику рецептур дрожжевой продукции.</li> <li>2. Точность выбора оборудования в соответствии с технологическим процессом.</li> <li>3. Правильность проведения механической, ручной и санитарной обработки сырья, подготовки питательной среды для дрожжей в соответствии с технологическим процессом</li> <li>4. Соблюдение режима выращивания засевных и товарных дрожжей, выделения дрожжей от среды, их промывания и сгущения, формования, в соответствии с технологическим процессом и требованиями стандартов.</li> <li>5. Точность проведения бракеража</li> </ol>	<p>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;</p>
ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</li> </ol>	<p>- наблюдение за деятельностью во время</p>

цеха.	<p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Правильность обработки оборудования дрожжевого цеха.</p> <p>4. Правильность технического обслуживания дрожжевого цеха.</p>	<p>производственной практики</p> <p>- экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях;</p>
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.	<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Отбор сырья органолептическим способом согласно требованиям к качеству продуктов.</p> <p>4.. Точность выбора оборудования для подготовки сырья в соответствии с технологической инструкцией.</p> <p>5. Правильность проведения механической, ручной санитарной обработки сырья.</p>	<p>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>- экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях</p>
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	<p>1. Точность составления и расчёта технологической карты на приготовление теста для хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий согласно Сборнику технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>2. Отбор сырья органолептическим способом согласно требованиям к качеству продуктов.</p> <p>3. Целесообразность выбора оборудования в соответствии с технологическим процессом</p> <p>4. Точность выполнения технологии приготовления теста различными способами.</p> <p>5. Точность определения окончания замеса теста в соответствии с его консистенцией, продолжительностью механического воздействия.</p>	<p>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>- экспертная оценка на лабораторно-практических занятиях</p>
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	<p>1. Правильность определения готовности опары, закваски по органолептическим показателям при замесе и брожении.</p> <p>2. Соблюдение режима брожения</p>	<p>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p>

	опары, закваски.	- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильность установки соответствующего режима работы тестоприготовительного оборудования.</li> <li>2. Правильность обработки оборудования для приготовления теста.</li> <li>3. Правильность технического обслуживания тестоприготовительного оборудования.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</li> <li>- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях</li> </ul>
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</li> <li>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</li> <li>3. Точность деления теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин в соответствии с требованиями стандартов и ассортиментом продукции</li> <li>4. Точность выбора оборудования в соответствии с технологическим процессом.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</li> <li>- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;</li> </ul>
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формование тестовых заготовок согласно требований стандарта к ассортименту вручную и с применением формующего оборудования.</li> <li>2. Соблюдение размеров тестовых заготовок согласно ассортименту.</li> <li>3. Точность выбора оборудования в соответствии с технологическим процессом.</li> <li>4. Правильность укладки сформованных тестовых заготовок на листы с соблюдением соответствующего расстояния.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</li> <li>- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;</li> </ul>
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</li> <li>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>



		<p>3. Соблюдение технологической последовательности операций по разделке мучных кондитерских изделий из различных видов теста согласно требований стандарта к ассортименту.</p> <p>4. Точность деления теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин.</p> <p>5. Правильность формования тестовых заготовок согласно требований стандарта.</p> <p>6. Правильность укладки сформованных тестовых заготовок на листы.</p>	<p>на лабораторно практических занятиях;</p>
ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	из	<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Соблюдение технологической последовательности операций по разделке полуфабрикатов из мороженого теста согласно требований стандарта к ассортименту.</p> <p>4. Правильность укладки сформованных тестовых заготовок на листы</p>	<p>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;</p>
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.		<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции согласно требований стандарта к ассортименту.</p> <p>3. Правильность укладки сформованных тестовых заготовок на листы, платки, в формы.</p> <p>4. Точность соблюдения нужного расстояния между полуфабрикатами при укладке на листы.</p>	<p>-наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>-экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;</p>
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.		<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Правильность настройки и регулирования режимов работы оборудования для деления и</p>	<p>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;</p>

	<p>формования тестовых заготовок.</p> <p>4.Точность устранения мелких неполадок работы оборудования.</p> <p>5.Соблюдение последовательности операций по санитарной обработке оборудования по окончании его работы.</p>	
<p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3.Точность выполнения действий по подготовке шкафа к работе в зависимости от ассортимента продукции.</p> <p>4.Правильность установки требуемого режима расстойки.</p> <p>5. Точность устранения мелких неполадок работы оборудования.</p> <p>6.Соблюдение последовательности операций по санитарной обработке шкафа по завершении его работы.</p>	<p>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;</p>
<p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p>	<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3.Точность органолептического определения готовности полуфабрикатов к выпечке на основании изменения объёма, формы и реологических свойств теста</p>	<p>деятельностью во время производственной практики</p> <p>- экспертная оценка на лабораторно практических занятиях;</p>
<p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3.Правильность установки теплового режима в соответствии с технологическим процессом и ассортиментом хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>4.Соблюдение алгоритма выпекания.</p> <p>5.Правильность контроля и</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>Устный экзамен</p> <p>Письменный экзамен</p>

	регулирования режима выпечки тестовых заготовок соответствующего ассортимента продукции.	
ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.	<p>. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Правильность отделки поверхности тестовых заготовок в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.</p> <p>4. Точность выполнения надрезки хлеба и булочных изделий с помощью механических надрезчиков и вручную.</p> <p>5. Правильность отделки поверхности в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.</p>	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	<p>. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Правильность установки теплового режима сушки сухарных изделий в соответствии с технологическим процессом и ассортиментом сухарных изделий.</p> <p>4. Соблюдение алгоритма сушки сухарных изделий.</p> <p>5. Правильность контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий соответствующего ассортимента продукции</p>	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Правильность установки теплового режима приготовления мучных кондитерских изделий в</p>	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ

	<p>соответствии с технологическим процессом.</p> <p>4. Соблюдение алгоритма приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.</p> <p>5. Правильность контроля и регулирования режима приготовления мучных кондитерских изделий.</p>	
<p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки</p>	<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Соблюдение порядка эксплуатации тепловых аппаратов для выпекания и сушки.</p> <p>4. Правильность настройки и регулирования режима работы оборудования для выпекания и сушки.</p> <p>5. Точность устранения мелких неполадок в работе теплового оборудования.</p> <p>6. Соблюдение последовательности операций по санитарной обработке оборудования по окончании его работы.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения- лабораторных работ</p> <p>Практических и лабораторных работ</p>
<p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.</p>	<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Точность органолептического определения соответствия готовой продукции требованиям стандарта согласно ассортименту.</p> <p>4. Правильность отбраковывания</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ</p>
<p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>	<p>1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>3. Правильность упаковывания готовой продукции в соответствии с технологической инструкцией на</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ</p>

	каждый вид продукции. 4.Соблюдение алгоритма маркировки на каждый вид готовой продукции	
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	1. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. 2. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции. 3.Правильность укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных работ

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации,	- нахождение и использование информации	Экспертное наблюдение и оценка на практических и

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- демонстрация навыков подготовки к работе производственных помещений и поддержания их санитарного состояния	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

## 6.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в течение недели в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса».

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится

до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения ПКРС осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

## **7. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

В техникуме созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления). Среда, создаваемая в техникуме, способствует развитию студенческого самоуправления, участию обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ. Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями работодателей, государственных и общественных организаций.

В техникуме для формирования общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников, развития талантов и способностей обучающихся имеется развитая и разнообразная инфраструктура.

Развитию общекультурных компетенций способствует обеспечение студентов питанием (столовая), а также медицинский пункт, ведущий работу по привитию здорового образа жизни.

Техникум имеет общежитие. Создаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов,

способствующих укреплению духовно-нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

В техникуме реализуется система студенческого самоуправления. Проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодёжи.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности студентов осуществляет педагог-организатор. Основными стратегическими документами, регламентирующими и определяющими концепцию формирования среды техникума, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, являются Концепция воспитания студентов, Комплексная программа воспитательной работы на цикл обучения, План воспитательной работы на учебный год. Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения директора техникума.

#### **8. Нормативно - методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС:**

8.1. Рекомендации по формированию рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик.

8.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

8.3. Материалы подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

#### **9. Приложения**

Приложение № 1 Рабочий учебный план по профессии

Приложение №2 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик.

Приложение №3 Оценочные средства