

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО

«Колледж «Подмосковье»

[Signature] А.В. Юдина

2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь

СОГЛАСОВАНО



[Signature]
Директор филиала
«Федеральное агентство по
техническому регулированию и
метрологии»
Федеральный научный центр
прикладной информатики и
математики
Верзугин В. П.
2020 г.

Квалификация: пекарь

кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОПОП: 2 год, 10 мес.
на базе основного общего
образования

Профиль: социально-экономический

СОГЛАСОВАНО



[Signature]
Директор МУП ОП
«Солнечногорск»
Школьник О.Ю.
2020 г.

Солнечногорск, 2020

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 799 (в ред. от 09.04.2015 N 390) (зарегистрирован в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29657).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье».

Разработчики:

Роголина М.Р., зам. директора по учебно-методической работе;

Шалимова С.В., зам. директора по учебно-методической работе;

Гордеева О.В., зам. директора по учебно-производственной работе.

Основная образовательная программа рассмотрена и одобрена Методическим советом ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Протокол № 1 от 31.08.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

РАЗДЕЛ 4. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ АДАПТАЦИЮ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

РАЗДЕЛ 5. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

РАЗДЕЛ 7. РЕГЛАМЕНТ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППКРС

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Колледж «Подмосковье» (далее – Колледж) – комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

Нормативно-правовую основу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 799 (в ред. от 09.04.2015 N 390) (зарегистрирован в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29657);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) с изменениями от 29.12.2014г. №1645 и 31.12.2015г. №1578;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) с изменениями от 22 января 2014г. № 31;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-281от 18 марта 2014 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 № 28785) с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 № 30306) (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. №74);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17.03.2015г. №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»;
- Письмо ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности

СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);

– Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 г. N 06-830вн);

– Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Колледж «Подмосковье»;

– Локальные нормативные акты ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье».

1.2. Нормативный срок освоения ППКРС и присваиваемая квалификация

Срок получения СПО по ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 10 месяцев;

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

Присваиваемая квалификация:

– Пекарь.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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.

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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.

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу по профессии 19.01.04 Пекарь должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу по профессии 19.01.04 Пекарь должен быть готов к выполнению основных видов деятельности (далее - ВД), согласно получаемым квалификациям и обладать соответствующими им профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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. 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. 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

2.3. Специальные требования

2.3.1. Реализация ФГОС среднего общего образования

Освоение ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл учебного плана с естественно-научным профилем получения среднего общего образования состоит, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных предметов (общих и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

Общеобразовательный цикл ППКРС содержит двенадцать учебных предметов: общие учебные предметы - 1232 час. (включая индивидуальный проект), предметы по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые ПОО – 820 час.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется на протяжении всего срока освоения ППКРС.

Учебные предметы «Математика», «Биология», «Физика» изучаются углубленно с учетом получаемой профессии СПО. Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

2.3.2. Использование вариативной части

Вариативная часть ППКРС (144 час.) распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями работодателя.

Распределение вариативной части ППКРС по циклам учебного плана представлено в таблице:

Индексы циклов и учебная нагрузка по циклам ФГОС, часов		Распределение вариативной части		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОП.00	96	124	22	102
ПМ.00	440	20	20	
ФК	40			
Вариативная часть	144	144	42	102

Распределение объема вариативной части по циклам с конкретизацией введенных дисциплин и обоснованием необходимости их введения, а также обоснованием увеличения обязательной части представлены в таблице:

Индексы циклов	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов	Примечание
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	Усиление практической части программы
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2	
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	18	проведение учебных сборов (письмо МО РФ от 13.04.1999г. № 16-51-64 ин/16-13)
ОП.04	Техническое оснащение рабочего места	34	получение дополнительных компетенций,
ОП.05	Охрана труда	34	

ОП.06	Основы финансовой грамотности	34	необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	20	Содержание направлено на расширение основных ВД (приложение к ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь
	Всего	144	

2.3.3. Участие студентов в формировании содержания своего профессионального образования

Студенты имеют право участвовать в формировании вариативной составляющей образовательной программы, в выборе тем индивидуального проекта в рамках освоения ФГОС среднего общего образования, базы прохождения практик, темы выпускной квалификационной работы.

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3.2. Требования к материально-техническим условиям

Реализация ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь обеспечивает:

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

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» и в организациях в реальных условиях профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин по профессии.

Образовательная программа 19.01.04 Пекарь обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

В образовательном учреждении обеспечен доступ каждого обучающегося к базам

данных Электронной библиотечной системы 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 укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, 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.

Материально-техническая база ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для организации образовательной деятельности по профессии 19.01.04 Пекарь в колледже созданы кабинеты, лаборатории, мастерские.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

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

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

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

Залы:

библиотека,
читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

В колледже созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по профессии 19.01.04 Пекарь.

Все инструменты и рабочая одежда должны соответствовать положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практики.

Учебная практика реализуется в мастерских и лабораториях колледжа и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

РАЗДЕЛ 4. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ АДАПТАЦИЮ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение образовательной программы обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими студентами,

они обучаются в инклюзивной группе и осваивают тот же самый набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся. По личному заявлению инвалидам или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляется возможность обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в колледже осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в колледже толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках ежегодно организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения ППССЗ в соответствии с календарным учебным графиком и индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обуславливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

Коррекционные методы на уроках:

1. Наглядная опора в обучении; алгоритмы.
2. Комментированное управление.
3. Поэтапное формирование умственных действий.
4. Опережающее консультирование по трудным темам, т.е. пропедевтика.
5. Безусловное принятие ребёнка (да, он такой, как есть).
6. Игнорирование некоторых негативных проступков.

Проектирование основных образовательных задач урока и индивидуальных образовательных задач для обучающихся с ОВЗ.

Проектирование индивидуальных образовательных задач осуществляется на основе следующих принципов обучения студентов с ОВЗ:

1. Последовательное усложнение заданий.

Методы реализации на уроке:

- задания по степени нарастающих трудностей;
 - включение в урок заданий, включающих различные доминантные характеры;
 - разнообразные типы структур уроков для смены видов деятельности урока.
2. Использование способов наиболее продуктивной обработки учебной информации.

Методы реализации на уроке:

- задания, предполагающие самостоятельную обработку информации;
 - дозированная поэтапная помощь педагога;
 - перенос способов обработки информации на своё индивидуальное задание.
3. Принцип мотивации к учению.

Методы реализации на уроке:

- постановка лаконичных закономерных условий;
 - создание условий для достижения, а не получения оценки;
 - включение в урок проблемных заданий, познавательных вопросов;
 - обязательная развёрнутая словарная оценка деятельности обучающегося.
4. Использование разнообразных форм организации учебной деятельности: индивидуальной, парной, групповой.
 5. Принцип развития и коррекции высших психических функций, т.е. включение в урок специальных упражнений для развития памяти, внимания, мышления, моторики.
 6. Использование специальных технических средств приема-передачи учебной информации коллективного и индивидуального пользования.
 7. Использование сурдоперевода для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушениями слуха.
 8. Использование специальных дидактических материалов, печатных и электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья.
 9. Проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий.

Педагогические технологии Здоровьесберегающие технологии:

- создание общей эмоционально-положительной, дружественной, доверительной, доброй атмосферы на уроках.
- создание ситуации успеха, которая позволяет студенту находиться в состоянии психологического равновесия, исключает стрессы, обусловленные при выполнении заданий, незнанием учебного материала.
- использование личностно ориентированного подхода, организация различных форм деятельности (групповая, коллективная и т.д.).
- совершенствование контрольно-оценочной деятельности: студенты обобщают изученный материал, оценивают свою деятельность, деятельность своих товарищей, успехи, неудачи, вносят коррективы.
- развитие интеллектуальных и творческих способностей, мышления, особенно логического, рационального, формирование практических навыков.
- оптимальная дозировка заданий (в том числе использование разноуровневых дифференцированных заданий).
- использование нетрадиционных игровых форм проведения занятий, создание условий для проявления творческой активности (конкурсы кроссвордов, презентаций, рефератов), проведение внеклассных мероприятий.

РАЗДЕЛ 5. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5.1. Учебный план (прилагается)

Распределение часов на вариативную часть учебного плана основывается на акте согласования образовательной программы с Работодателями.

5.2. Календарный учебный график (прилагается)

5.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
--------	--

ОО	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОУП	Общие учебные предметы
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия
УПВ	Учебные предметы по выбору
УПВ.01	Родной язык / Родная литература
УПВ.02	Биология
УПВ.03	Физика
ДУП	Дополнительные учебные предметы
ДУП.01	Введение в специальность
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОП	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Техническое оснащение рабочего места
ОП.05	Охрана труда
ОП.06	Основы финансовой грамотности
П	Профессиональный учебный цикл
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление теста
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Разделка теста
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
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
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей. Профессия СПО 19.01.04 Пекарь. Набор 2020г.»

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений в колледже разработано и действует «Положение об организации промежуточной и текущей аттестации обучающихся». Данное положение регламентирует:

- порядок проведения текущего контроля знаний;
- порядок проведения промежуточной аттестации;
- порядок ликвидации текущих задолженностей;
- подготовку и проведение экзамена по дисциплине или МДК;
- порядок ликвидации задолженностей по результатам промежуточной аттестации;
- передачу с целью повышения оценки.

Входной контроль. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предворяющий обучение, проводится преподавателем в форме устного опроса и/или тестирования в рамках учебной дисциплины/МДК.

Текущий контроль. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий (ИДЗ) или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении (и правильности выполнения) обучающимися требуемых действий в процессе учебной деятельности и соответствии формы действия данному этапу освоения учебного материала.

Рубежный контроль. Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины/МДК. Рубежный контроль проводится преподавателем на основе календарно-тематического плана. Положительные оценки по точкам рубежного контроля являются условием допуска обучающихся к промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и экзамена. Результаты рубежного контроля учитываются преподавателем при выставлении оценки промежуточной аттестации по учебной

дисциплине/МДК.

Итоговый контроль. Итоговый контроль проводится на основе комплекта контрольно- оценочных средств (КОС), утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе. Утвержденные комплекты КОС хранятся у преподавателя, электронные версии – у председателей ПЦК укрупнённых групп специальностей. При освоении профессионального модуля итоговый контроль проводится в виде квалификационного экзамена на основе КОС, согласованного с работодателем (работодателями) и утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе.

6.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Порядок государственной итоговой аттестации (ГИА) определен локальным актом «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ Московской области «Колледж «Подмосковье» по образовательным программам среднего профессионального образования», в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- организации работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК);
- порядка подготовки и проведения ГИА;
- требований к содержанию и оформлению рабочей программы ГИА;

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации, которая утверждается директором колледжа после предварительного положительного заключения работодателей. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

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

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. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., характеристики с мест прохождения практики и т.д.

Формой ГИА по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь является выпускная квалификационная работа (далее - ВКР).

ВКР выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Темы ВКР определяются ведущими преподавателями по профессии совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседании ПЦК, утверждаются директором колледжа. Подготовка ВКР сопровождается консультациями.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. Ход заседания ГЭК протоколируется, в протоколе фиксируются: оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

6.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) формируется из контрольно-оценочных средств учебных дисциплин, МДК, практик и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом.

Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8

экзаменов в учебном году.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации / семестр		
		Экзамены	Диффер. зачеты	Другие
ОО	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ			
ОУП	Общие учебные предметы			
ОУП.01	Русский язык	3		
ОУП.02	Литература		3	
ОУП.03	Иностранный язык		4	
ОУП.04	Математика	5		
ОУП.05	История	4		
ОУП.06	Физическая культура		1-4	
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	
ОУП.08	Астрономия		5	
УПВ	Учебные предметы по выбору			
УПВ.01	Родной язык / Родная литература		6	
УПВ.02	Биология		3	
УПВ.03	Физика	4		
ДУП	Дополнительные учебные предметы			
ДУП.01	Введение в специальность		1-6	
ДУП.01.01	Основы технологической деятельности			
ДУП.01.02	Основы проектной деятельности			
ДУП.01.03	Химия в профессии			
ДУП.01.04	Основы общественных наук			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
ОП	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		6	
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		5	
ОП.04	Техническое оснащение рабочего места	1		
ОП.05	Охрана труда		1	
ОП.06	Основы финансовой грамотности		6	
П	Профессиональный учебный цикл			
ПМ	Профессиональные модули			
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей			
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	2		
УП.01.01	Учебная практика		2*	
ПП.01.01	Производственная практика		2*	

ПМ.02	Приготовление теста			
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	4*		
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	4*		
УП.02.01	Учебная практика		4**	
ПП.02.01	Производственная практика		4**	
ПМ.03	Разделка теста			
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	4		
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	5		
УП.03.01	Учебная практика		5*	
ПП.03.01	Производственная практика		5*	
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	6**		
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	6**		
УП.04.01	Учебная практика		6*	
ПП.04.01	Производственная практика		6*	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции			
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	6		
УП.05.01	Учебная практика		6*	
ПП.05.01	Производственная практика		6*	
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		5,6	

РАЗДЕЛ 7. РЕГЛАМЕНТ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППКРС

Разработанная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих после согласования с работодателями утверждается директором колледжа.

В соответствии с требованиями ФГОС ООП ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются запросы работодателей регионального рынка труда, развитие экономики, культуры, технологии, социальной сферы, а также предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации ООП и другие условия.

Изменения отражаются в специальном листе изменений ППКРС. Содержание обновления образовательной программы обсуждается на заседаниях предметно-цикловых комиссий и согласовывается с работодателями.

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"		Промежуточная аттестация	Практики		ГИА	Каникулы	Всего
	нед.	час. обяз. уч. зан.		Учебная практика	Производственная практика			
I	34	1224	1	5	1		11	52
II	25	900	2	10	4		11	52
III	18	648	2	8	11	2	2	43
Всего	77	2772	5	23	16	2	24	147

