МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ

Утверждаю:
Директор «Серовского техникума сферы обслуживания и питания»
«12» сентября 2020 г.
В.Н. Семаков

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

программа повышения квалификации

по профессии 16472 Пекарь (4- 5 разряда)

Квалификация: Пекарь 4-5 разряда
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения – 1 месяц (160 часов)

Образовательная программа профессионального обучения – программа повышения квалификации по профессии 16472 Пекарь (4-5 разряда) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 19.01.04 **Пекарь** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от Федерации № 1569 от 02 августа 2013 года (редакция 09.04.2015 г.), (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29657), и Профессионального стандарта «Пекарь» (Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914 н (Зарегистрированный в Минюсте России 25.12.2015 № 40270)

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Программа разработана в сотрудничестве с представителем работодателей:-

Бронникова Татьяна Рудольфовна, директор ООО «Серовский кондитер»

_____ (подпись)

МП

Авторы:

Хлыстикова Наталья Александровна – заместитель директора по УПР «Серовского техникума сферы обслуживания и питания»

Рассанова Мария Михайловна – старший мастер «Серовского техникума сферы обслуживания и питания»

Крашенинникова Алла Николаевна – преподаватель «Серовского техникума сферы обслуживания и питания»

Протокол методического совета № 1 от «11» сентября 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения Стр.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы профессионального обучения 4

1.2. Срок освоения программы и квалификация выпускников

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы повышения квалификации 5

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса. 6

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей, практик.

4. Условия реализации программы повышения квалификации по профессии 16472 Пекарь (4-5 разряда) 8

4.1 Материально-техническое обеспечение

4.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

4.3 Информационное обеспечение

4.4. Кадровое обеспечение

5. Оценка результатов освоения программы повышения квалификации по профессии 16472 Пекарь (4-5 разряда) 10

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Организация итоговой аттестации обучающихся

Приложения: 11

1. Календарный график учебного процесса
2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик

   Программа профессионального модуля ПМ.01 Технология приготовления теста, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий.

   Основы калькуляции и учета
3. Протокол квалификационного экзамена

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы профессионального обучения

Образовательная программа профессионального обучения - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников программы повышения квалификации по профессии 16472 Пекарь (4-5 разряда).

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2013 г;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 19.01.04 **Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от Федерации № 1569 от 02 августа 2013 года (редакция 09.04.2015 г.), (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29657);
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914 н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрированный в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 О практической подготовке обучающихся (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020, регистрационный № 59778);
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания», утвержденный приказом Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 19.11.2019 № 419-Д;
- Правила организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

1.1. Требования к поступающим на программу

Прием на обучение может осуществляется по заявлениям лиц, не имеющих основного общего или среднее общее образование, но необходимо наличие документа (диплома или удостоверения) подтверждающего наличие квалификации повар, пекарь или кондитер не ниже 3 разряда.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

– гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство, наличие прописки.

– Копия документа подтверждающего наличие квалификации повар, кондитер или пекарь не ниже 3 разряда.

– иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. № 99-ФЗ «О

государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом».

1.2 Срок освоения программы и квалификация выпускников

Нормативный срок освоения программа повышения квалификации по профессии 16472 Пекарь (4-5 разряда) - 1 месяц (160 часов).

Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) – **пекарь 4-5 разряда.**

Срок получения квалификации пекарь 4-5 разряда составляет 4 недели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: оказание услуг населению в области общественного питания. Приготовление широкого ассортимента сложных мучных и хлебобулочных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей**.**

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.
- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места пекаря к работе
- Подготовка основного и дополнительного сырье для приготовления мучных и хлебобулочных изделий;
- Приготовление, оформление и презентация хлебобулочных изделий.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции

Трудовые функции:

В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.

С. Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника программы повышения квалификации 16472 Пекарь (4-5 разряда):

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.

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.

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. Разделывать 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.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

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

Общие компетенции выпускника

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.

2.3 Специальные требования

Наличие спецодежды, прививочного сертификата и санитарной медицинской книжки.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего, час.
П.00	**Профессиональный цикл**	**68**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**60**
ПМ.01	**Технология приготовления теста, мучных, кондитерский и**	**60**

	хлебобулочных изделий	
МДК.01.01	Технология приготовления теста для мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий, формирование тестовых заготовок	12
МДК 01.02	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, полуфабрикатов для отделки мучных кондитерских изделий	18
УП. 01.01	Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов для отделки мучных кондитерских изделий	30
	Вариативная часть циклов ОПОП	**8**
	Основы калькуляции и учета	8
ПП	**Производственная практика**	**40**
	Консультации	**16**
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**	**36**
	Всего	**160**

Продолжительность учебной недели – пятидневная, 36 часов в неделю.

Продолжительность занятий (45 мин.) - группировка парами.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: тестирование, практическая работа, контрольная работа, самостоятельная работа.

Организация консультаций: проводятся по графику.

Порядок проведения учебной практики: после изучения МДК 01.01 и МДК 01.02

Порядок проведения производственной практики – после завершения профессионального модуля и дисциплины.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график разрабатывается на период обучения и устанавливает последовательность реализации программы повышения квалификации по профессии «Пекарь 4-5 разряда», включая теоретическое обучение, учебную и производственную практику и государственную итоговую аттестацию.

Рабочий учебный план и календарный учебный график составляются в программе Microsoft Office Excel и прилагаются к программе (приложение № 1 соответственно).

3.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик представлены в приложении № 2.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам освоения: компетенций, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

При реализации учебных программ и профессиональных модулей предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, анализа производственных ситуаций, интерактивных методов обучения в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ 16472 Пекарь (4-5 РАЗРЯДА)

4.1 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивает проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

4.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование кабинетов
5.	Кабинет технологий и организации питания
	Лаборатория технологии приготовления пищи № 1 (учебный корпус)
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Оснащение кабинетов и лабораторий прописано в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

4.3 Информационное обеспечение

Техникум располагает библиотекой которая имеет читальный зал. В читальном зале оборудовано рабочее место с выходом в сеть Интернет для работы за компьютером с электронными образовательными ресурсами, методическими указаниями по учебным дисциплинам, написания рефератов и учебно-исследовательских работ.

Библиотечный фонд техникума содержит в достаточном количестве основную учебную и учебно-методическую литературу, рекомендованную рабочими программами учебных дисциплин и междисциплинарных курсов. Укомплектованность образовательного процесса информационно-библиотечными ресурсами (в т.ч. в электронном виде) соответствует лицензионным требованиям.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Для обеспечения повышения успеваемости и реализации компетентностного, практико-ориентированного и дифференцированного подходов к обучению педагогами техникума разрабатываются учебные материалы для студентов: электронные презентации, конспекты лекций, учебные элементы, практикумы, тесты, ситуационные задания и др. материалы.

4.4. Кадровое обеспечение

Реализация программы повышения квалификации по профессии «Пекарь 4-5 разряда» обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не реже одного раза в три года преподаватели проходят обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности. Преподаватели профессионального цикла в обязательном порядке проходят обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ (4-5 РАЗРЯДА)

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка уровня подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:

1) Оценка освоения учебных достижений обучающихся в форме оценивания учебных дисциплин.
2) Оценка квалификации обучающихся как итоговая оценка компетенций в процессе профессиональных модулей.

Для каждой дисциплины и профессионального модуля определен перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций подлежащих оцениванию.

Оценка качества освоения основной программы повышения квалификации включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

- текущий контроль проводится преподавателем в процессе освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной практики;
- промежуточная аттестация по дисциплинам и МДК проводится в форме дифференцированного зачета или зачета преподавателем, реализующим дисциплину, междисциплинарный курс;
- промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета на основании результатов выполнения, предусмотренных программой учебной практики видов работ;

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации к условиям будущей профессиональной деятельности техникум активно привлекает в качестве экспертов представителей работодателей.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов освоения образовательной программы и позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

5.2 Организация итоговой аттестации обучающихся

Итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение данной программы и не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по программе повышения квалификации по профессии Пекарь 4-5 разряда требованиям федерального государственного образовательного стандарта и работодателей. Предметом итоговой аттестации является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией.

К итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение программы. Допуском к сдачи квалификационного экзамена является наличие положительных оценок по всем предметам. Результаты квалификационных

испытаний заносятся в протокол с записью в нем экзаменационных оценок и заключения комиссии об уровне квалификации рабочего.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения квалификационного экзамена по окончании работы экзаменационной комиссии.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о повышении квалификации государственного образца об освоении вида профессиональной деятельности.