

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный политехнический колледж»

ПРИНЯТА
на заседании Педагогического совета
(протокол от 26.05.2023 №3)

УТВЕРЖДЕНА
приказом ОБПОУ «КГПК»
от 29.05.2023 №916

**АДАптированная программа профессионального
обучения**

(соматические заболевания)

Основная программа профессионального обучения –
программа профессиональной подготовки
по профессии рабочих
16472 «Пекарь»

Форма обучения
очная

Курск
2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт адаптированной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки	3
2	Структура программы профессиональной подготовки	10
3	Базы практик	11
4	Условия реализации программы профессиональной подготовки	12
5	Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	17
6	Ответственный за состояние программы	17
7	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	18
	ПРИЛОЖЕНИЕ	20
	Приложение А Учебный план	
	Приложение Б Календарный учебный график	
	Приложение В Программы по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла	
	Приложение Г Программы профессиональных модулей	
	Приложение Д Программы учебной и производственной практик	
	Приложение Е Материалы для оценки качества освоения программы профессиональной подготовки	
	Приложение Ж. Программа итоговой аттестации	

1. Паспорт адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки

1.1. Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения- программа профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессионального стандарта «Специалист по ремонту и индивидуальному пошиву швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий, головных уборов, текстильной галантереи», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 декабря 2015 года № 105/н и выпуска №46 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденного постановлением Правительства РФ от 03.07.2002 г. №47 «Швейное производство».

1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 2 апреля 2014 года) (редакция, действующая с 13 апреля 2014);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26августа 2020г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (ред. от 27.10.2015г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.июля 2013г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 12.11.2018г.)

- Профессиональный стандарт «Специалист по ремонту и индивидуальному пошиву швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий, головных уборов, текстильной галантереи», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 декабря 2015 года № 105/н

- Выпуск №46 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих , утвержденного постановлением Правительства РФ от 03.07.2002 г. N 47 "Швейное производство"

- Постановление Правительства РФ от 13 ноября 2008 года № 645 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих» (с изменениями и дополнениями).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Письмо Рособнадзора от 26.03.2019 № 04-32 О соблюдении требований законодательства по обеспечению возможности получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

- Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими

рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022);

– Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14 ноября 2016 г. № 05-616 Об утверждении методических рекомендаций для экспертов, участвующих в мероприятиях по государственному контролю (надзору), лицензионному контролю по вопросам организации инклюзивного образования и создания специальных условий для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

– Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»)

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте программы:

ОППО – основная программа профессионального обучения;

ППП – программа профессиональной подготовки;

ОП – общепрофессиональный учебный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

П(Ц)К – предметно-цикловая комиссия

П-практика

1.4 Требования к принимаемым на обучение

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь допускаются лица, достигшие возраста 16 лет, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Требования к опыту практической работы – без опыта работы.

1.5 Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16472Пекарь - 12 недель

На освоение основной профессиональной образовательной программы предусмотрено 496 часов.

1.6 Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки обучающемуся будет присвоена квалификация: «Пекарь, 3 разряд».

1.7 Форма обучения

Форма обучения - очная.

1.8 Язык на котором осуществляется реализация основной программы

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.9 Результаты обучения по программе

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования	ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырьё	<i>Практический опыт:</i> хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста Умения: - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; - выполнять операции активации дрожжей; - взвешивать сухое сырьё; - растворять сухое сырьё, дозировать жидкие компоненты; - проводить отбор сырья по органолептическим показателям; - выполнять правила взаимозаменяемости сырья; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям Знания: - характеристики сырья и требования к его качеству; - основное сырьё хлебопекарного производства; - виды дрожжей, показатели качества

		<p>дрожжей, назначение и применение дрожжей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дополнительное сырье хлебопекарного производства и требования к его качеству; - назначение и применение молока и молочных продуктов; - назначение и применение жиров; - правила хранения сырья; - правила хранения основного сырья; - правила хранения дополнительного сырья; - проведение оценки качества сырья различными методами; - правила подготовки сырья к пуску в производство; - правила подготовки муки и соли к производству; - правила подготовки к пуску в производство дополнительного сырья; - способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
	<p>ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p>	<p><i>Практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – составлять и заполнять инструкционно-технологическую карту на выполнение работ; -выполнять замес теста и полуфабрикатов различными способами; -выполнять замес теста непрерывным способом; - приготавливать тесто из смеси ржаной и пшеничной муки; -выполнять операции по приготовлению заварок; -выполнять операции по приготовлению заквасок; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; -понятие рецептуры, полуфабрикатов; - способы разрыхления теста; - способы замеса и приготовления

		<p>ржаного и пшеничного теста; -понятие замеса и образования теста; - периодический способ приготовления теста; - непрерывный способ приготовления теста; - режимы приготовления пшеничного теста; - приготовление пшеничного теста безопарным способом; - приготовление теста на большой густой опаре; - приготовление теста на густой опаре; - приготовление теста на жидкой опаре; - приготовление теста ускоренным способом; - характеристику ржаного теста; -приготовление ржаного теста на заквасках; - приготовление ржаного теста на заквасках и заварках; -однофазные технологии приготовления ржаного теста; -приготовление теста для замороженных полуфабрикатов; - рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема;</p>
	<p>ПК 2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p>	<p><i>Практический опыт:</i> определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении Умения - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -оценивать качество опары по органолептическим показателям; -оценивать качество закваски по органолептическим показателям; -оценивать качество теста по органолептическим показателям; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания; -выявлять и устранять дефекты готового теста различными способами; - проводить органолептическую оценку качества теста для булочных изделий; -проводить органолептическую оценку качества полуфабрикатов; - проводить органолептическую оценку качества готового теста; -контролировать качество</p>

		<p>полуфабрикатов в процессе приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять и заполнять таблицу качественных показателей теста; - составлять перечень возможных дефектов и методов устранения дефектов безопасного теста; -составлять технологическую схему приготовления опарного теста. <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы определения готовности п/ф при замесе и брожении; -требования к качеству мучных кондитерских изделий, возможные дефекты и методы их устранения; - структуру и физические свойства различных видов теста; -сущность процессов созревания теста;
	<p>ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p>	<p><i>Практический опыт:</i> обслуживания оборудования для приготовления теста;</p> <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять операции по обслуживанию оборудования для подготовки сырья к производству, при приготовлении теста для хлебобулочных изделий; - выполнять операции по обслуживанию тестоприготовительного оборудования; -выполнять операции по обслуживанию тестоприготовительного оборудования для ржаного теста; <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - правила работы на тестоприготовительном оборудовании; -методы обслуживания тестоприготовительного оборудования для хлебобулочных изделий; -методы обслуживания тестоприготовительного оборудования для мучных кондитерских изделий.
Разделка теста	<p>ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную</p>	<p><i>Практический опыт</i> деления теста вручную</p> <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> -делить тестона куски заданной массы,

	<p>или с помощью тестоделительных машин.</p>	<p>придавать им определенную форму;</p> <ul style="list-style-type: none"> -делить тесто вручную на куски заданной массы, придавать им определенную форму для формового хлеба; -делить тесто вручную на куски заданной массы, придавать им определенную форму для подового хлеба; -делить тесто вручную на куски заданной массы, придавать им определенную форму для булочных изделий; -делить тесто вручную на куски заданной массы, придавать им определенную форму для батонов; -делить тесто вручную на куски заданной массы, придавать им определенную форму для сдобных изделий; -делить тесто вручную на куски заданной массы, придавать им определенную форму для булочной мелочи; -делить тесто вручную на куски заданной массы, придавать им определенную форму для сдобных и слоеных изделий; -делить тесто вручную на куски заданной массы, придавать им определенную форму для плетеных изделий; -делить тесто вручную на куски заданной массы, придавать им определенную форму для слоеных дрожжевых изделий; <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - массу тестовых заготовок для формового хлеба; - массу тестовых заготовок для подового хлеба; - массу тестовых заготовок для булочных изделий; - массу тестовых заготовок для батонов; - массу тестовых заготовок для сдобных изделий; - массу тестовых заготовок для булочной мелочи; - массу тестовых заготовок для
--	--	---

		<p>слоеных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - массу тестовых заготовок для плетеных изделий;
	<p>ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p>	<p><i>Практический опыт:</i> формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам для формового хлеба вручную; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам для подового хлеба вручную; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам для булочных изделий вручную; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам для батонов вручную; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам для сдобных изделий вручную; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам для булочной мелочи вручную; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам для слоеных изделий вручную; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам для плетеных изделий вручную; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам для слоеных дрожжевых изделий вручную; <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент хлеба, хлебобулочных, изделий; - ассортимент подовых хлебов; - ассортимент формовых хлебов; - ассортимент булочных изделий; - ассортимент батонов; - ассортимент сдобных изделий; - ассортимент булочной мелочи и слоеных изделий; - ассортимент плетеных изделий;
<p>Определять готовность полуфабрикатов к</p>	<p>ПК 4.1 Контролировать и</p>	<p><i>Практический опыт:</i> выпекания хлеба, хлебобулочных и</p>

выпечке.	регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	<p>бараночных изделий;</p> <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять готовность хлебного полуфабриката к выпечке; - выполнять выпечку формового хлеба; - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять готовность изделий при выпечке; - выявлять и устранять дефекты хлеба при выпечке; - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; - соблюдать технику безопасности при загрузке и выгрузке печи; - выполнять приёмы отделки поверхности хлебных изделий; <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы происходящие в тесте при выпечке; – определять упёк и усушку изделий имеющих отделку на поверхности; – оборудование для выпечки формового хлеба, дефекты и способы их устранения; – оборудование и режимы выпечки подового хлеба; – оборудование, режимы выпечки, дефекты и их устранение для заварных сортов хлеба; – режимы выпечки булочных изделий; – режимы выпечки булочных изделий с отделкой поверхности;
Укладка и упаковка готовой продукции.	ПК 5.1 Производить отбраковку готовой продукции.	<p><i>Практический опыт:</i></p> <p>отбраковки изделий</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; - отбраковывать готовые изделия по массе; - отбраковывать готовые изделия по органолептическим показателям; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству готовой продукции; - требования к упаковке и маркировке изделий;

	ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	<i>Практический опыт:</i> укладки готовой продукции Умения: - маркировать и укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки Знания: -правила укладки сдобных и мучных кондитерских изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; - правила укладки хлебобулочных изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; - правила БУТ при выполнении работ по упаковке и укладке изделий; -порядок маркировки при механизированном способе упаковки в лотки, контейнеры, вагонетки.
	ПК 5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	<i>Практический опыт:</i> -упаковки готовой продукции вручную; Умения: - упаковывать изделия различными способами; -подбирать упаковочный материал; Знания: - требования к упаковке и маркировке изделий;

2. Структура образовательной программы

2.1 Структура программы профессиональной подготовки

Основная программа профессионального обучения – программы профессиональной подготовки имеет следующую структуру:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
Обще профессиональный цикл	
ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.2	Охрана труда
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление теста
МДК 01.01	Технология приготовления теста
П.01	Практика
ПМ.02	Разделка теста
МДК 02.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
П.02	Практика
ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных

	изделий
МДК 03.01	Технология выпекания хлебобулочных изделий
П.03	Практика
ПМ.04	Укладка и упаковка готовой продукции
МДК 04.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
П.04	Практика

3. Базы практик

Учебная практика осуществляется в учебных пекарнях ОБПОУ «КГПК» при освоении обучающимся трудовых действий в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

Основными базами производственной практики обучающихся являются профильные организации и предприятия Курской области и города Курска, с которыми заключаются договорные отношения.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

4. Условия реализации программы профессиональной подготовки

4.1 Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Необходимый для реализации ОППО перечень материально - технического обеспечения, включает в себя:

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Перечень основного и вспомогательного технологического оборудования
Кабинеты	
кабинет Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - рабочее место для обучающихся; - рабочее место для преподавателя; - плакатницы; - учебная доска; - плакаты; - видеofilmы;

	<ul style="list-style-type: none"> - электронные файлы; - учебники; - учебные пособия. техническими средствами: -мультимедийный комплекс;
Учебная мастерская	
учебная пекарня	<ul style="list-style-type: none"> - производственные шкафы; - тестомесильная машина; - необходимый инвентарь и посуда; - холодильное оборудование; - электрошкафы; -пароконвектоматы; -расстойные шкафы; -подовая печь; -машина для раскатки слоеного теста - специальная лабораторная мебель; - микроскопы; - реактивы; -натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств; - инструментарий; - инструкционные карты.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
Основные источники				
1.	Учебно-практическое пособие	Современные технологии хлебопечения	Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф.	Изд.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2017.
2.	Учебник	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:	Ермилова С. В.	Изд. центр «Академия», М., 2015
3.	Учебное пособие	Технология и организация производства хлебобулочных изделий	Цыганова Т.Б.	Изд. центр «Академия», М., 2017
4.	Учебник	Технология хлебопекарного производства	Цыганова Т.Б.	Изд. - ПрофОбрИздат, М., 2016.
Дополнительные источники				
1.	Учебное пособие	Биохимия зерна и продуктов его переработки	Казаков Е.Д.	Изд. - Агропромиздат, М., 2007.
2.	Учебное пособие	Основы хлебопечения	Немцова З.С.	Изд. - Агропромиздат, М., 2009.

3.	Учебное пособие	Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,	Поляндова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И.	Изд. - Агропромиздат, М., 2008.
----	-----------------	--	---	---------------------------------

Интернет -ресурсы

1. breadbranch.com/techno/view/8.html - Технология приготовления теста
2. borodinsky.com/technology/index-r.html - Технология изготовления Бородинского хлеба
3. Semz-Ural.ru/articles/45-prigotovlenietesta - Приготовление теста
4. narakeshvara.livejournal.com/279230.html - Технология приготовления ржаного теста
5. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/71594/> - Закваска для бездрожжевого хлеба

Нормативная документация

1. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
2. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
3. ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.
4. ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.
5. ГОСТ 5667 - 65 Хлебопекарного производства.
6. ГОСТ 32677-2014 Хлебопекарного производства
7. ГОСТ 171-81 Дрожжи хлебопекарные
8. СанПиН 2.3.4.545-96
9. СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015

4.3 Кадровое обеспечение реализации программы профессионального обучения

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33.019 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в «Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих», утвержденном постановлением Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 октября 2002 г. № 787.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной: 33.014 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализация основной программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, обеспечивается педагогическими кадрами:

№ п/п	Код дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Ф.И.О. Должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж работы всего	В том числе педагогической	Повышение квалификации	Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор
2	ОП.2	Охрана труда							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор
3	ПМ.01	Приготовление теста							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор
4	ПМ.02	Разделка теста							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор
5	ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор
6	ПМ.04	Укладка и упаковка готовой продукции							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор

										ОБПОУ «КГПК»	договор
7	П.01	Практика								ОБПОУ «КГПК»	Гражданско- правовой договор
8	П.02	Практика								ОБПОУ «КГПК»	Гражданско- правовой договор
9	П.03	Практика								ОБПОУ «КГПК»	Гражданско- правовой договор
10	П.04	Практика								ОБПОУ «КГПК»	Гражданско- правовой договор

5. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Оценка качества освоения ОППО – ППП по профессии рабочих, должности служащих включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения ППП, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов по учебным дисциплинам и МДК и экзаменов по ПМ.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим обучение, квалификационных разрядов

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

6. Ответственный за состояние программы

Учебный год	Ф.И.О.	Должность	Контактный Телефон	Подпись
2022	Жданова Мария Митрофановна	старший мастер	8(4712)-57-67-25	

7. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Приложение А. Учебный план

Приложение Б. Календарный учебный график

Приложение В. Программы по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла

Содержание приложения В

№ п/п	Код дисциплины	Наименование дисциплины
1	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2	ОП.02	Охрана труда

Приложение Г Программы профессиональных модулей

Содержание приложения Г.

№ п/п	Код профессионального модуля	Наименование профессионального модуля
1	ПМ.01	Приготовление теста
2	ПМ.02	Разделка теста
3	ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
4	ПМ.04	Укладка и упаковка готовой продукции

Приложение Д Программа практики

Содержание приложения Д.

№	Наименование вида и названия практики	
1	Практика П.01	Приготовление теста
2	Практика П.02	Разделка теста
3	Практика П.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
4	Практика П.04	Укладка и упаковка готовой продукции

Приложение Е. Материалы для оценки качества освоения программы профессиональной подготовки

Содержание приложения Е

№ п/п	Вид аттестации	Наименование комплектов оценочных средств
1	Зачет	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2	Зачет	ОП. 02 Охрана труда
3	Дифференцированный зачет	МДК 01.01 Технология приготовления теста
4	Дифференцированный зачет	МДК 02.01 Технология деления теста, формование тестовых заготовок
5	Дифференцированный зачет	МДК 03.01 Технология выпекания хлебобулочных изделий
6	Дифференцированный зачет	МДК 04.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции
8	Экзамен	ПМ.01 Приготовление теста
9	Экзамен	ПМ.02 Разделка теста
10	Экзамен	ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
11	Экзамен	ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции
10	Экзамен квалификационный	Итоговая аттестация

Приложение Ж. Программа итоговой аттестации