

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

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

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

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

	ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	<i>Практический опыт:</i> укладки готовой продукции <b>Умения:</b> - маркировать и укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки <b>Знания:</b> -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; <b>Умения:</b> - упаковывать изделия различными способами; -подбирать упаковочный материал; <b>Знания:</b> - 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
<b>Обще профессиональный цикл</b>	
ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.2	Охрана труда
<b>Профессиональный цикл</b>	
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
<b>Кабинеты</b>	
кабинет Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочее место для обучающихся;</li> <li>- рабочее место для преподавателя;</li> <li>- плакатницы;</li> <li>- учебная доска;</li> <li>- плакаты;</li> <li>- видеofilmы;</li> </ul>

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

#### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
<b>Основные источники</b>				
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.
<b>Дополнительные источники</b>				
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](http://breadbranch.com/techno/view/8.html) - Технология приготовления теста
2. [borodinsky.com/technology/index-r.html](http://borodinsky.com/technology/index-r.html) - Технология изготовления Бородинского хлеба
3. [Semz-Ural.ru/articles/45-prigotovlenietesta](http://Semz-Ural.ru/articles/45-prigotovlenietesta) - Приготовление теста
4. [narakeshvara.livejournal.com/279230.html](http://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