

ОПИСАНИЕ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 19.01.04 Пекарь

Квалификация выпускника

Пекарь. Кондитер

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (далее - ОПОП) разработана 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 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь »;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь";
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер».

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Пекарь. Кондитер.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации Пекарь. Кондитер – 4158 академических часов обучения по учебным циклам ОПОП.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации Пекарь. Кондитер – 2 года 10 месяцев (147 недель), в том числе:

Обучение по учебным циклам	77 недель
Учебная практика	39 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	2 недели
Каникулы	24 недели

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

— технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

— рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

— технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Обучающийся по профессии 19.01.04 Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

— Размножение и выращивание дрожжей.

— Приготовление теста.

— Разделка теста.

— Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

— Укладка и упаковка готовой продукции.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Пекарь. Кондитер
Размножение и выращивание дрожжей.	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	осваивается
Приготовление теста.	ПМ.02 Приготовление теста	осваивается
Разделка теста.	ПМ.03 Разделка теста	осваивается
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	осваивается
Укладка и упаковка готовой продукции.	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	осваивается

Планируемые результаты освоения образовательной программы

Общие компетенции

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).

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Размножение и выращивание дрожжей.	ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	Практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;
	ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Умения: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;
	ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	Знания: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами
Приготовление теста.	ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.	Практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
	ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;
	ПК 2.3. Опре-	Умения: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходи-

	<p>делять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p>	<p>мое сырье;</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p> <p>Знания:</p> <p>характеристики сырья и требования к его качеству;</p> <p>правила хранения сырья;</p> <p>правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>сущность процессов созревания теста;</p> <p>правила работы на тестоприготовительном оборудовании</p>
<p>Разделка теста</p>	<p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>деления теста вручную;</p> <p>формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>работы на тестоделительных машинах;</p> <p>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы</p>

	<p>заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<p>оборудования;</p> <p>устранения мелких неполадок оборудования;</p> <p>Умения:</p> <p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p> <p>Знания:</p> <p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>рецептуры приготовления смазки;</p> <p>приемы отделки поверхности полуфабрикатов:</p> <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и спосо-</p>
--	---	--

		<p>бы их исправления;</p> <p>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</p> <p>правила безопасного обслуживания оборудования</p>
<p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	<p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p> <p>сушки сухарных изделий;</p> <p>выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</p> <p>выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</p> <p>наладки и регулирования режима работы печи;</p> <p>Умения:</p> <p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>разгружать печь;</p> <p>определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p> <p>Знания:</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>приемы посадки полуфабрикатов в печь;</p> <p>методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p>

		<p>методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>методы определения готовности изделий при выпечке;</p> <p>правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</p> <p>нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p>
Укладка и упаковка готовой продукции	ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.	Практический опыт:
	ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	<p>отбраковки изделий;</p> <p>укладки готовой продукции;</p> <p>упаковки готовой продукции вручную;</p> <p>упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;</p> <p>устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;</p>
	ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	<p>Умения:</p> <p>контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</p> <p>отбраковывать готовые изделия по массе;</p> <p>упаковывать изделия различными способами;</p> <p>укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</p>
		<p>Знания:</p> <p>требования к качеству готовой продукции;</p> <p>требования к упаковке и маркировке изделий;</p> <p>правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> <p>правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;</p> <p>возможные неисправности и способы их выявления</p>

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и	ЛР 2

территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

**Личностные результаты
реализации программы воспитания,
определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**

Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятель-	ЛР 14

ности	
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

Структура образовательной программы

ОПОП предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ОПОП должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Реализация ОПОП обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Реализация ОПОП осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией по общеобразовательным учебным дисциплинам, учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа обеспечена методическим сопровождением в соответствии с объемом времени, затрачиваемым на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой учебной дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации, для текущей и промежуточной аттестации - фонды оценочных средств.