

Комитет образования и науки Курской области  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный политехнический колледж»

Согласовано  
Заместитель генерального  
директора по производству  
АО «Проект «Свежий хлеб»  
  
М.В. Чикириди



Утверждаю  
Директор ОБПОУ «КГПК»



  
О.И. Морозова

**Программа дуального обучения  
по профессии 19.01.04 Пекарь**

Курск

2016

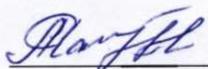
Программа дуального обучения по профессии 19.01.04 Пекарь рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К Технологии продовольственных продуктов

Протокол № 10 от « 26 » мая 2016 г.

Председатель П(Ц)К  М.М. Жданова

Программа дуального обучения по профессии 19.01.04 Пекарь рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 5 от « 02 » июня 2016 г.

Председатель Методического совета колледжа  Н.Ю. Тарасова

Заместитель директора по ПОиО  А.С. Морозов

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа определяет содержание дуального обучения по профессии 19.01.04 Пекарь, реализуемого областным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Курский государственный политехнический колледж» совместно с АО «Проект «Свежий хлеб»

1.2. Программа дуального обучения разработана на основании:

– федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г № 799, (зарегистрирован Министерством юстиции 20 августа 2013 г. регистрационный № 29657) с изменениями, утвержденными Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015 года № 390, (зарегистрирован Министерством юстиции 08 мая 2015 г. регистрационный № 31199),

– приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»

– должностной инструкции предприятия, разработанной на основании инструкции ЕТКС (выпуск 51 ЕТКС, Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 №30)

– Положения о дуальном обучении студентов в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский государственный колледж»

1.3. Программа дуального обучения направлена на

– комплексное освоение студентами всех видов деятельности в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

– формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами УД и ПМ, квалификационной характеристикой за счет ознакомления с технологиями, оборудованием, методами и приемами труда, передачи наставником личного опыта;

- повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников колледжа;
- повышение мотивации студентов колледжа к установлению длительных трудовых отношений с предприятием по окончании курса обучения в колледже;
- приобщение студентов к корпоративной культуре предприятия;
- содействие достижению студентами высокого качества труда.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы**

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

5.2. 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, различного вида печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий; рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различного вида печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование хлебопекарного производства.

5.3. Виды деятельности выпускника:

приготовление теста;

разделка теста;

термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

5.4. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения программы дуального обучения:

Общие компетенции.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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).

Профессиональные компетенции.

*Приготовление теста.*

ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырьё

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. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

*Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.*

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке

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

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий

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

### 3. Структура программы

№ п\п	Наименование ПМ	Всего часов	В т.ч. реализуются	
			в колледже	На предприятии
1	Приготовление теста	815		
	В том числе:			
	Практические занятия	132	72	60
	Учебная практика	216	-	216
	Производственная практика	108	-	108
2	Разделка теста	803		
	В том числе:			
	Практические занятия	108	60	48
	Учебная практика	396	-	396
	Производственная практика	108	-	108
3	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	652		
	В том числе:			
	Практические занятия	108	48	60
	Учебная практика	180	-	180
	Производственная практика	216	-	216

### 4. Условия реализации программы дуального обучения

4.1. Дуальное обучение включает в себя теоретическое и практическое обучение студентов.

4.2. Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер и проводятся в колледже. Практические занятия в рамках разделов профессиональных модулей проводятся в учебной пекарне колледжа и в учебном классе предприятия.

4.3. Практика состоит из двух этапов: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в цехах АО «Проект «Свежий хлеб».

Производственная практика реализуется концентрированно в каждом профессиональном модуле и осуществляется в цехах АО «Проект «Свежий хлеб».

#### 4.4. Кадровые условия реализации программы

Реализация программы дуального обучения по профессии 19.01.04 Пекарь обеспечена:

педагогическими работниками колледжа, имеющими высшее или среднее профессиональное образование; педагогические работники колледжа имеют дополнительное профессиональное образование по программе

повышения квалификации в форме стажировки на базе АО «Проект «Свежий хлеб»;

наставниками из числа высококвалифицированных рабочих, мастеров бригад, ведущих технологов производства, руководителей производственных лабораторий АО «Проект «Свежий хлеб».

4.5. Материально-техническое оснащение программы дуального обучения.

В колледже программа реализуется в учебных кабинетах, обеспеченных компьютерной и мультимедийной техникой и в учебной пекарне, оснащенной электрическими печами, тестомесильной машиной, кремовзбивательной машиной, холодильным оборудованием, необходимыми приспособлениями.

На базе АО «Проект «Свежий хлеб» реализация программы осуществляется в учебном кабинете и производственных цехах:

- цех по производству булочных изделий,
- цех по производству хлебных изделий,
- цех по производству кондитерских изделий.

## **5. Контроль и оценка результатов освоения программы**

5.1. Оценка качества освоения программы дуального обучения включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

5.2. Текущий контроль осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения в период проведения теоретических и практических занятий, учебной и производственной практик.

5.3. Промежуточная аттестация осуществляется по окончании изучения каждого профессионального модуля.

5.4. Государственная итоговая аттестация осуществляется по завершению освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в целом.

5.5. Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и компетенции обучающихся.

5.6. Оценочные средства разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения колледжа с учетом мнения наставников.

5.7. Для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю создается комиссия, председателем которой является квалифицированный специалист АО «Проект «Свежий хлеб».

5.8. Для проведения государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих создается государственная экзаменационная комиссия, возглавляемая председателем, утвержденным комитетом образования и науки Курской области, из числа ведущих специалистов АО «Проект «Свежий хлеб».