Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Ф.Г. Исламгалиев
Приказ №___ от «__» _____ 2018 г.

СОГЛАСОВАНО
Ассоциация кулинаров и рестораторов
Свердловской области
Президент
_____ А.С. Пономарев

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «7» мая 18 № 3

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Профессия 19.01.04 Пекарь

Форма обучения: **очная**

Квалификация выпускника: **Пекарь**

Нормативный срок обучения
на базе основного общего образования – 2 года10 месяцев

Екатеринбург 2018

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, *Профессиональный стандарт № 914-н.*

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 9
от « 7» мая 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения……. 4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника……... 5
3. Компетентностная характеристика выпускника……. 5
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППКРС…… 6
5. Ресурсное обеспечение……. 10
6. Образовательные технологии…… 11
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС……..….. 11

1. Общие положения

1.1. Профильная направленность программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь, реализуемая ГАПОУ СО ТИПУ «Кулинар», представляет собой систему документов, разработанную и согласованную техникумом и работодателем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и *Профессионального стандарта «Пекарь» № 914-н*. Миссия учебного заведения: подготовка высоко квалификационного рабочего, способного конкурировать на рынке в сферы промышленная экология и биотехнология.

1.2. Нормативно-правовая база разработки ППКРС

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь, составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013 г.) по профессии 19.01.04 Пекарь;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- *Профессиональный стандарт «Пекарь»№ 914-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от01.12.2015г.*
- Устав техникума.

1.3. Общая характеристика ППКРС

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь срок освоения ППКРС зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения. Освоение обучающимися ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме обучения осуществляется в следующие сроки:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Пекарь	10 месяцев
на базе основного общего		2 года 10 месяцев

образования		

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область деятельности: 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.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

Уровни квалификации.

Уровень квалификации	Профессиональный стандарт	Обобщенные трудовые функции	Трудовые фукнции
4	*«Повар» № 610-н*	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
4	Кондитер № 597 -н	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	Пекарь №914-н	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Пекарь готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- Размножение и выращивание дрожжей
- Приготовление теста.
- Разделка теста.
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- Укладка, упаковка *и презентация* готовой продукции.
- Приготовление мучных кондитерских изделий.

3. Компетентностная характеристика выпускника

1. Характеристика компетенций согласно ФГОС

В результате освоения ППССЗ по профессии 19.01.04 Пекарь выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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).

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- Размножение и выращивание дрожжей

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

- Приготовление теста.

ПК 2.1.Подготовка и дозирование сырья.

ПК 2.2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста

- Разделка теста

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженного 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, бараночных изделий

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий

ПК4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий

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

- Укладка, упаковка и *презентация* готовой продукции

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции

ПК 5.2. Производить упаковку, маркировку и презентация хлебобулочных изделий

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

- Приготовление мучных кондитерских изделий

ПК 6.1. Приготавливать и оформлять мучные кондитерские изделия

ПК 6.2. Приготавливать и оформлять печенье, пряники, коврижки

ПК 6.3. Приготавливать и использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты

ПК 6.4. Приготавливать и оформлять классические торты и пирожные

В составных частях ППКРС: рабочих программах всех учебных дисциплин (модулей), входящих в учебный план техникума по профессии Пекарь, программах учебной и производственных практик, программе итоговой государственной аттестации выпускников сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ППКРС.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППКРС

4.1. Учебный план

ППКРС разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь. При подготовке пекарей на базе основного общего образования реализуется ФГОС СПО технического профиля (общеобразовательный цикл). Общеобразовательную подготовку указанного профиля обучающиеся проходят за 4 семестра, к освоению ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь приступают на первом семестре. ППКРС включает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный;
- профессиональный;
- физическая культура
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (Выпускная практическая квалификационная работа, Письменная экзаменационная работа)

Рабочий учебный план техникума содержит:
- перечень учебных циклов и модулей;
- трудоемкость цикла и раздела в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;
- трудоемкость дисциплины и раздела в академических часах;
- распределение трудоемкости дисциплин и разделов по семестрам;
- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, по каждому разделу;
- виды и продолжительность практик;
- виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС, с учетом мнения работодателей, и направлены на формирование компетенций обучающихся. Соотношение часов аудиторных и самостоятельных занятий обучающихся по циклу определяется содержанием и объемом практической работы обучающихся. Объем часов по всем циклам составляет 720 часов, что соответствует требованиям ФГОС. Расхождения общего итога объема часов по всем циклам нет. При разработке учебных планов выполнены следующие требования:
- Максимальный объем учебной нагрузки студента 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
- Объем аудиторных занятий за весь период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю.
- Продолжительность обучения в 1 семестре составляет 17 недель, во 2 семестре 24 недели.
- Каникулярное время 2 недели, что соответствует требованиями ФГОС.

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график для очной формы обучения по ППКРС состоит из: 43 недель (включая: 18 недель обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура», 21 неделя практики,1 неделя промежуточной аттестации, 1 неделя ГИА, 2 недели каникул), что полностью соответствует ФГОС. Календарный учебный график утвержден директором.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны в соответствии с требованиями ФИРО к структуре рабочих программ.

Общеобразовательная подготовка

Рабочий учебный план в базовой части включает 14 базовых дисциплин, 3 профильных дисциплины.

Общеобразовательная подготовка студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжении изучения общеобразовательных предметов,

предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом технического профиля специальности. Базисный учебный план первого года обучения предусматривает изучение как базовых предметов («Русский язык», «Родной язык», «Литература», «Родная литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Физика», «Обществознание (вкл.экономику и право)», «География», «Экология», «Астрономия», так и профильных дисциплин («Информатика», «Химия», «Биология»).

Дополнительные учебные дисциплины

«Специальный рисунок» (развивают моторику оформления кондитерских изделий, «Охрана труда», «Основы менеджмента и маркетинга на хлебопекарных и кондитерских производствах», «Информационно-коммуникационные технологии».

ППКРС включает изучение следующих учебных циклов.

Профессиональный цикл

Рабочий учебный план в общепрофессиональной части включает 3 базовых («Основы микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности») дисциплин.

В профессиональный цикл входят шесть профессиональных модулей, содержащих междисциплинарные курсы:

ПМ 01. **Размножение и выращивание дрожжей**

МДК.01.01.Технология производства дрожжей

ПМ 02.**Приготовление теста**

МДК.02.01.Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК 02.02.Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

ПМ 03. **Разделка теста**

МДК.03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок

МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий

ПМ.04. **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий

МДК 04.02.Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

ПМ 05.**Упаковка, укладка *и презентация* готовой продукции**

МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции

ПМ 06.**Приготовление мучных кондитерских изделий**

МДК.06.01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

Изучение модуля завершается учебной и производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

4.4. Программы учебной и производственных практик

Программы учебной и производственных практик соответствуют ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В соответствии с Положением о порядке проведения практик студентов, устанавливаются два вида

основных практик:
- учебная практика;
- производственная практика.

Учебная практика

Цель учебной практики – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная практика

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Место проведения учебной и производственной практик — организации общественного питания города Екатеринбурга. Оновные базы практик - предприятия социальные партнеры, такие как ООО «Универсал» (Супермаркет «Кировский»), ЕМУП «Екатеринбургский хлебокомбинат», ЗАО «Мегамарт», столовая управления дороги-структурное подразделение Свердловской железной дороги-филиал ОАО «РЖД», ООО «Дельта Ресторанс» (кафе «Прайм-тайм»), ООО «Маринад» (кафе «Рум»), ООО «Лира (ресторан «Феличита»)» и т. д. Всего 153 предприятия.

Раздел 5. Ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение ППКРС техникума формируется на основе требований к условиям реализации ППКРС, определяемых ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

5.1. Педагогические кадры

Реализация ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели проходят повышения квалификации и стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ППКРС в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов должно обеспечивать необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривать контроль качества освоения студентами ППКРС в целом и отдельных ее компонентов. Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. В библиотеке функционирует отдел «Электронный каталог библиотеки» с читальным залом на 10 посадочных мест, 4 из которых оборудованы персональными компьютерами. В институте имеется издательство, осуществляющее подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательный процесс в техникуме организован в здании и помещениях и учебно-лабораторном кабинете. Питание обучающихся организовано в учебном корпусе, осуществляется медицинское обслуживание обучающихся. В составе используемых помещений имеются аудитории для практических и семинарских занятий, специализированные кабинеты, компьютерные классы, библиотека с читальным залом на 10 посадочных мест, актовый зал, административные и служебные помещения, спортивный зал. В учебном процессе при освоении основной образовательной программы по направлению подготовки «Пекарь» используются следующие профильные аудитории и специально оборудование кабинеты:

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Математики	308
2	Истории	410
3	Русский язык, литература	408
4	Биологии	204
5	Физики	405
6	Иностранного языка	305
7	Информационных технологий	306
8	Обществознания	402
9	Географии	301
10	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	403
11	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	403
12	Технологического оборудования хлебопекарного производства	401
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
	Лаборатории	
1	Химии	213
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	пл. Ясная
	Мастерские	
1	Учебная пекарня	пл. Ясная
2	Спортивный зал	Б/н

Раздел 6. Образовательные технологии

6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе по профессии 19.01.04 Пекарь. В учебном процессе преподавателями активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения: деловые игры, интерактивные занятия, лабораторные работы, семинары, круглые столы, подготовка и представление презентаций творческих проектов. Разработка презентаций студентами тем на семинарские занятия позволяет демонстрировать самостоятельность и творческий подход (история, география, обществознание и др.).

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся. Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность ее проведения указываются в Уставе техникума. Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утверждается в порядке, предусмотренном Уставом техникума.

Студенты, обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС в техникуме созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. В техникуме также разработаны:

- Положение о ГИА;
- Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ППКРС (заданий для контрольных работ, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);
- Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ППКРС (в форме зачетов, экзаменов, отчетов по практикам).

7.2 Программа итоговой государственной аттестации

Программа ИГА соответствует требованиям ФГОС СПО профессии 19.01.04 Пекарь. Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной практической работы и письменной экзаменационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании действующего «Положения» об итоговой государственной аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС СПО в части требований к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по профессии 19.01.04 Пекарь квалификации «пекарь».

Выпускная квалификационная работа – обязательный компонент итоговой государственной аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей пекаря. Выполнение

практической работы и письменной экзаменационной работы завершается защитой, что является обязательным заключительным этапом обучения и имеет своей целью:
- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования;
- выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.
В ходе выполнения и представления результатов студент должен:
- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень подготовки, соответствующей требованиям ППКРС и ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, способность и умения применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед рабочими в современных условиях;

- показать умения систематизировать и анализировать полученные данные;
- выделить элементы новизны по выбранной теме;
- продемонстрировать умение вести диалог, представлять результаты своей работы, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

Приложения:

1. Учебный план по образовательной программе 19.01.04 Пекарь, 2018-2019 уч. год.
2. Календарный учебный график по образовательной программе 19.01.04 Пекарь, 2018-2019 уч. год.
3. Рабочие программы по образовательной программе 19.01.04 Пекарь, 2018-2019 уч. год.
4. Фонды оценочных средств по учебным дисциплинам, 2018-2019 уч. год.

Исполнитель: Л.В. Бугуева, заместитель директора по УМР.