

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Архангельский политехнический техникум»
ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Исполняющий обязанности директора
ГАПОУ АО «Архангельский
политехнический техникум»

А.В. Афанасьева



«02» июня 2026 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Архангельской области
«Архангельский политехнический техникум»
ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»
по профессии рабочего
103643 Пекарь

в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации
от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей
служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"

Наименование квалификации: Пекарь

Уровень квалификации: 3 разряд

Архангельск
2026

Основная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» по профессии рабочего 103643 Пекарь указана в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534"Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (далее – образовательная программа) разработана на основе раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский политехнический техникум» (ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»), г. Архангельск.

Нормативный срок освоения программы: при очной форме получения образования – 8 месяцев для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по программам основного общего образования

Рассмотрено
На заседании педагогического совета техникума.
Протокол № 8 от 02.06.2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Планируемые результаты обучения по основной программе профессионального обучения	10
Раздел 3. Контроль и оценка результатов обучения по образовательной программе	17
Раздел 4. Условия организации образовательной деятельности	22
Приложения	
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессионального модуля	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общие сведения.

Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» по профессии рабочего «103643 Пекарь» профессия рабочего указана в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534"Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (далее – образовательная программа) разработана на основе профессионального стандарта «Пекарь», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

Актуальность подготовленной образовательной программы, ее своевременность и востребованность определяется потребностью экономики Архангельской области, работодателей в рабочих с профессией «103643 Пекарь».

Данная образовательная программа представляет собой комплекс учебно-методической документации, включающей в себя наряду с другими составляющими основной программы профессионального обучения выбранного вида учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, итоговой аттестации, фонды оценочных средств, а также рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы. Она определяет объем и содержание профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии рабочего «103643 Пекарь», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности, формы аттестации.

Под профессиональным обучением по основной программе профессионального обучения – программе профессиональной подготовки по профессии рабочего понимается (назначение образовательной программы) профессиональное обучение - лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное обучение, организуемое по настоящей образовательной программе, направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего и присвоение им квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования. Оно направлено на формирование (совершенствование) у обучающихся профессионально значимых качеств личности.

В результате обучения по образовательной программе лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим итоговую аттестацию на положительную оценку, присваивается квалификация «103643 Пекарь» уровень квалификации – 2, 3.

Для прохождения профессионального обучения по настоящей образовательной программе гражданин подает письменное заявление на имя директора ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» с пакетом регламентированных приложений к нему. Обучение осуществляется по соответствующему заключенному договору.

1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки образовательной программы.

Нормативно-правовую основу разработки основной программы профессионального обучения составляют следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последующей редакции Федеральных законов);
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 (в последующей редакции) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 апреля 2013 года № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены министерством образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн);
- Закон Архангельской области от 02 июля 2013 года № 712-41-ОЗ (в последующей редакции областных законов) «Об образовании в Архангельской области»;
- иная нормативно-правовая документация в области профессионального обучения;
- Устав ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»;
- локальные нормативные акты ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум», регламентирующие проектирование, планирование,

организацию и осуществление образовательной деятельности, взаимодействие участников образовательных отношений профессиональной образовательной организации.

При составлении данной образовательной программы использовалось содержание следующего информационного источника: Методические рекомендации по разработке программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов / авт.-сост.: В.И. Блинов, Е.Ю. Есенина. – М.: ФИРО РАНХиГС, 2019. – 42 с.

Настоящая основная программа профессионального обучения самостоятельно разработана и утверждена ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

1.3. Элементы образовательной программы и виды учебной нагрузки обучающихся.

Образовательная программа представляет собой набор регламентированных элементов. Она предусматривает изучение обучающимися следующих учебных циклов: общепрофессиональный учебный цикл, профессиональный учебный цикл, а также прохождение итоговой аттестации (квалификационного экзамена).

Общепрофессиональный учебный цикл образовательной программы представлен общепрофессиональными дисциплинами.

Профессиональный учебный цикл образовательной программы включает в себя профессиональные модули, в состав которых входят междисциплинарные курсы, учебная практика и производственная практика (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Элементы образовательной программы

Индекс (код)	Наименование элемента (цикла, учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации)
1	2
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов
ОП.03	Техническое оснащение рабочего места пекаря
ОП.04	Основы экономики предприятий общественного питания
ОП.05	Основы математических расчётов в профессиональной деятельности
П.00	Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули
ПМ.01	Выполнение работ по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий
МДК.01.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.01	Учебная практика

Индекс (код)	Наименование элемента (цикла, учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации)
1	2
ПП.01	Производственная практика
ПП.02	Производственная практика
ИА.00	Итоговая аттестация
ИА.01	Квалификационный экзамен

Изучение обучающимися общепрофессиональных дисциплин предшествует освоению профессиональных модулей.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу обучающихся, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Учебная нагрузка обучающихся представляет собой время, отведенное учебным планом на все виды учебных занятий, самостоятельную (внеаудиторную) работу обучающихся, практику и иные виды учебной деятельности обучающихся по соответствующим элементам образовательной программы.

Для всех видов учебной нагрузки обучающихся академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем недельной учебной нагрузки обучающихся в часах регламентируется календарным учебным графиком и расписанием организации образовательной деятельности обучающихся по данной образовательной программе и составляет, как правило, не более 36 академических часов в неделю (данный показатель может быть по усмотрению ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» увеличен).

Виды учебной нагрузки обучающихся, устанавливаемые учебным планом по образовательной программе (по организационным формам осуществления обучения): теоретические занятия, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, самостоятельная работа обучающихся, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация. Также выделяются академические часы на проведение итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Элементы образовательной программы и виды учебной нагрузки обучающихся раскрываются в учебном плане и календарном учебном графике образовательной программы.

1.4. Формы и трудоемкость (продолжительность) обучения.

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» самостоятельно определяет формы обучения по образовательной программе и продолжительность (трудоемкость) профессионального обучения по данному виду основной программы профессионального обучения.

В качестве форм обучения по настоящей образовательной программе могут быть очная, очно-заочная, заочная формы обучения. При этом объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю. Заочная форма обучения предусматривает перевод не менее 70 % учебной нагрузки в самостоятельную работу обучающихся (внеаудиторную учебную нагрузку обучающихся).

На практически реализуемые формы обучения ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» разрабатываются соответствующие учебные планы и календарные учебные графики, а также иная учебно-методическая документация.

В ходе реализации образовательной программы по усмотрению ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» организация образовательной деятельности обучающихся может осуществляться как полностью, так и частично с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, в том числе с использованием системы дистанционного обучения «Moodle» ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум», представленной на официальном сайте техникума «Дистанционное обучение ГАПОУ АО «АПТ»» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (интернет-адрес: <https://edu.apt29.ru/>). При обучении инвалидов электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация образовательной программы осуществляется ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» на государственном языке Российской Федерации как самостоятельно, так и посредством сетевой формы реализации образовательных программ (при необходимости).

Трудоемкость (продолжительность) освоения обучающимися образовательной программы зависит от формы обучения (см. таблицу 2).

Таблица 2.

***Трудоемкость обучения по образовательной программе
при разных формах обучения***

Наименование формы обучения и анализируемого компонента основной программы профессионального обучения	Количество часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Очная форма обучения,	1152
в том числе:	
обучение по учебным дисциплинам (теоретические занятия, практические и лабораторные занятия, промежуточная аттестация)	180
обучение по междисциплинарным курсам (теоретические занятия, практические и лабораторные занятия, промежуточная аттестация)	144
<i>всего аудиторной учебной нагрузки обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>324</i>
самостоятельная работа обучающихся (по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам)	250

Наименование формы обучения и анализируемого компонента основной программы профессионального обучения	Количество часов
<i>1</i>	<i>2</i>
учебная практика, включая промежуточную аттестацию по учебной практике, в том числе:	108
учебные занятия и промежуточная аттестация по учебной практике	108
прохождение учебной практики обучающимися в режиме (формате) самостоятельной работы	-
производственная практика, включая промежуточную аттестацию по производственной практике	684
промежуточная аттестация по профессиональным модулям (экзамены по профессиональным модулям)	30
итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	6

Возможно профессиональное обучение обучающихся по индивидуальному учебному плану и соответствующему календарному учебному графику. В этом случае его продолжительность может быть изменена ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Образовательная деятельность по образовательной программе организуется в соответствии с расписанием организации образовательной деятельности обучающихся, которое составляется ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» самостоятельно на основе учебного плана и календарного учебного графика.

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Перечень осваиваемых обучающимися видов деятельности.

В результате обучения по образовательной программе обучающиеся осваивают виды деятельности:

- ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места (уровень квалификации – 2 квалификационный разряд);
- ВД.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий (уровень квалификации – 3 квалификационный разряд).

Виды деятельности по профессии рабочего «103643 Пекарь» осваиваются в рамках междисциплинарного курса профессионального модуля.

После успешного прохождения промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю обучающиеся получают документ (свидетельство) об освоении вида профессиональной деятельности. Форму данного документа ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» разрабатывает самостоятельно.

2.2. Профессиональные компетенции, практический опыт, умения и знания, осваиваемые обучающимися в результате изучения образовательной программы.

В ходе освоения конкретного вида деятельности у обучающихся формируются необходимые профессиональные компетенции, а в рамках уже профессиональных компетенций необходимый практический опыт, умения и знания (см. таблицу 3).

Таблица 3.

Результаты обучения по образовательной программе

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места (уровень квалификации – 2	ПК.01.01 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	- подготовка к работе хлебобулочного производства; - подготовка к работе своего рабочего места	- производить работы по подготовке к работе хлебобулочного производства; - осуществлять подготовку к работе своего рабочего места	- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и основы

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
квалификационный разряд)				технологии приготовления хлебобулочной продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; - подготовка к работе хлебобулочного производства; - подготовка к работе своего рабочего места
	ПК.01.02 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	- поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; - поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	- поддерживать в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; - правила поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	ПК.01.03 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	- проверка простого технологического оборудования хлебобулочного производства; - проверка производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства; - проверка весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	- производить работы по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства; - осуществлять проверку производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства; - выполнять проверку весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; - регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемые при производстве хлебобулочной продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК.01.04 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или	- упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям	- производить работы по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к	- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
	оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	хранения; - складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	безопасности и условиям хранения; - осуществлять складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
ВД.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий (уровень квалификации – 3 квалификационный разряд)	ПК.02.01 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	- осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	- производить работы по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; - безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - виды хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; - технологии приготовления хлебобулочной продукции; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК.02.02 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	- процеживание хлебобулочной продукции; - протирание хлебобулочной продукции; - замешивание хлебобулочной продукции; - измельчение хлебобулочной продукции; - формовка хлебобулочной продукции; - фарширование хлебобулочной продукции; - начинка хлебобулочной продукции	- производить работы по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	- технология процеживания хлебобулочной продукции; - технология протирания хлебобулочной продукции; - технология замешивания хлебобулочной продукции; - технология измельчения хлебобулочной продукции; - технология формовки хлебобулочной продукции; - технология фарширования хлебобулочной продукции;

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
				- технология начинки хлебобулочной продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК.02.03 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	- порционирование (комплектация) хлебобулочной продукции массового спроса; - раздача хлебобулочной продукции массового спроса	- осуществлять порционирование (комплектацию) хлебобулочной продукции массового спроса; - отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи / прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	- особенности порционирования (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса; - технология раздачи хлебобулочной продукции массового спроса; - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК.02.04 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	- помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции; - помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	- оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции; - оказывать помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства; - технологии производства сложных видов хлебобулочной продукции; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК.02.05 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	- осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	- правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
	ПК.02.06 Упаковка готовой хлебобулочной продукции	- осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции	- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	- технологии упаковки готовой хлебобулочной продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Конкретные умения и знания, формируемые у обучающихся в ходе изучения общепрофессиональных дисциплин, представлены в рабочих программах данных дисциплин. Эти знания и умения являются опорными, необходимыми для освоения содержания профессиональных модулей образовательной программы.

В целом после успешного прохождения итоговой аттестации по образовательной программе обучающимся присваивается соответствующая квалификация и уровень квалификации.

2.3. Профессионально значимые качества личности, формируемые (совершенствуемые) у обучающихся в процессе реализации образовательной программы.

В ходе реализации образовательной программы при проведении учебных занятий, практики, организации самостоятельной работы обучающихся, а также других видов учебной деятельности, определенных учебным планом, построения внеурочной деятельности обучающихся осуществляется организация воспитательной работы (воспитания), направленной на формирование профессионально значимых качеств личности для профессии рабочего «103643 Пекарь»: трудолюбие, ответственность, целеустремленность, бережливость, дисциплинированность.

РАЗДЕЛ 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

3.1. Общие положения.

Освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Во время осуществления контроля результатов обучения обучающихся по образовательной программе используется как бинарная система оценивания (оценки: зачтено – не зачтено, освоил – не освоил), так и пятибалльная система оценивания (оценки: 2 (неудовлетворительно), 3 (удовлетворительно), 4 (хорошо) и 5 (отлично)). Какая система оценивания используется в рамках конкретного элемента образовательной программы (дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля, итоговой аттестации) представлено в учебном плане данной образовательной программы.

Учет успеваемости обучающихся осуществляется в журнале успеваемости учебной группы, который может быть как в печатной, так и в электронной формах.

Для проведения текущего контроля успеваемости, организации промежуточной аттестации обучающихся, итоговой аттестации по образовательной программе работниками ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум», участвующими в реализации данной образовательной программы, разрабатываются фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств по программе состоят из трех частей:

- 1) комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам;
- 2) комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям;
- 3) фонд оценочных средств итоговой аттестации.

Выраженность сформированности у обучающихся профессионально значимых качеств личности может осуществляться педагогическими работниками посредством педагогического наблюдения, беседы, анкетирования, тестирования, реализации метода анализа продуктов деятельности обучающихся, специальных диагностических методик (факультативная (необязательная) профессиональная деятельность педагогов).

3.2. Организация текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости представляет собой систематическую проверку знаний, умений, практического опыта обучающихся. Эта оценка осуществляется непосредственно в ходе и по результатам проведения учебных занятий, в том числе по итогам выполнения заданий самостоятельной работы обучающимися. Задача текущего контроля – обеспечение постоянной «обратной связи», позволяющей своевременно реагировать на затруднения и ошибки обучающихся и совершенствовать содержание и технологии обучения.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений, практического опыта студентов регламентируются локальными нормативно-правовыми актами ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум».

Текущий контроль знаний, умений и практического опыта проводится только за счет объемов учебного времени, отведенных учебным планом по образовательной программе на изучение соответствующих учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик. Результаты текущего контроля знаний, умений, практического опыта являются основанием для допуска обучающихся к промежуточной аттестации.

3.3. Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация – это проверка учебных достижений обучающихся, осуществляемая по итогам изучения или выполнения обучающимися каждой части образовательной программы (учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, курсу и профессиональному модулю, практикам разрабатываются ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале организации обучения по образовательной программе.

Формами промежуточной аттестации являются зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э).

По учебным дисциплинам промежуточная аттестация может проводиться в форме экзамена, дифференцированного зачета или зачета.

Промежуточная аттестация обучающихся по составным элементам профессионального модуля осуществляется следующим образом: по междисциплинарному курсу – зачет, дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практикам – либо зачет, либо дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимся всех элементов профессионального модуля.

Конкретные формы промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям представлены в учебном плане настоящей образовательной программы.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля.

3.4. Итоговая аттестация по образовательной программе.

Итоговая аттестация представляет собой проверку результатов освоения выпускниками образовательной программы; позволяет подтвердить квалификацию выпускников, их готовность к самостоятельному решению задач профессиональной деятельности.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, успешно прошедший все виды промежуточной аттестации и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Итоговая аттестация по основным программам профессионального обучения реализуется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по настоящей образовательной программе проводится ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» для определения соответствия полученных обучающимися знаний, умений, практического опыта, профессиональных компетенций в рамках регламентированного вида деятельности основной программе профессионального обучения (данной образовательной программе) и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу, которая по настоящей образовательной программе выполняется обучающимися в форме (формате, режиме) демонстрационного экзамена, и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Проверка теоретических знаний обучающихся осуществляется по экзаменационным билетам. Для выполнения практических квалификационных работ обучающиеся получают наряд-задания.

Итоговую аттестацию по образовательной программе проводит экзаменационная комиссия, во главе с ее председателем, в состав которой входят руководящие и педагогические работники ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Работа экзаменационной комиссии оформляется протоколом.

Формы проведения квалификационного экзамена устанавливаются ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» самостоятельно.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен по настоящей образовательной программе, получает квалификацию по профессии рабочего с присвоением квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего).

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения.

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» самостоятельно устанавливает образец выдаваемого свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум».

3.5. Контроль и оценка основных результатов обучения по образовательной программе.

Основные показатели оценки основных результатов освоения настоящей программы профессионального модуля представлены в табличной форме (см. таблицу 4).

Таблица 4.

Контроль и оценка основных результатов обучения по образовательной программе

Индекс	Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду профессиональной деятельности)	Основные показатели оценки результата
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ВД.01	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	
ПК.01.01	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
ПК.01.02	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного	качество поддержания в чистоте и порядке рабочих мест

Индекс	Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду профессиональной деятельности)	Основные показатели оценки результата
1	2	3
	производства	сотрудников хлебобулочного производства
ПК.01.03	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
ПК.01.04	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	оперативность и качество упаковки и своевременность и точность складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
ВД.02	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий	
ПК.02.01	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
ПК.02.02	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	оперативность и точность процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции
ПК.02.03	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	быстрота и точность порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса
ПК.02.04	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
ПК.02.05	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	быстрота и точность приема и оформления платежей за

Индекс	Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду профессиональной деятельности)	Основные показатели оценки результата
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ПК.02.06	Упаковка готовой хлебобулочной продукции	хлебобулочную продукцию оперативность и качество упаковки готовой хлебобулочной продукции

РАЗДЕЛ 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем, входящим в ее состав учебным дисциплинам, междисциплинарному курсу, практикам, профессиональному модулю, а также итоговой аттестации обучающихся.

Реализация настоящей образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, модулей образовательной программы. Списки информационных источников основной и дополнительной литературы, используемой в процессе реализации данной основной программы профессионального обучения, представлены в рабочих программах учебных дисциплин, рабочей программе профессионального модуля.

Во время прохождения профессионального обучения обучающиеся имеют доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», в том числе к системе дистанционного обучения «Moodle» ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум».

4.2. Кадровое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения.

Реализация настоящей основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины (профессионального модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года.

4.3. Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы.

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» для реализации образовательной программы по профессии рабочего «103643 Пекарь» располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех

видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом профессиональной образовательной организации по данной образовательной программе. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Профессиональная образовательная организация располагает всеми необходимыми учебными кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями для осуществления профессиональной подготовки лиц, обучающихся по настоящей образовательной программе. Соответствующий перечень указанного материального оснащения организации образовательной деятельности обучающихся приведен в четвертом разделе учебного плана образовательной программы «4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для профессиональной подготовки по профессии рабочего «103643 Пекарь».

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» имеет необходимые технические средства обучения: интерактивные доски, мультимедийные проекторы, персональные компьютеры и ноутбуки, используемые в образовательном процессе, компьютерные классы с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», – а также иное учебное оборудование, необходимое для организации обучения обучающихся по данной образовательной программе.

При реализации учебной практики используются материально-технические ресурсы самого техникума.

Производственная практика проводится в организациях (базы практики), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Базы практики имеют все необходимое оборудование, материалы и инструменты, необходимые для выполнения обучающимися всех видов регламентированных работ. Производственная практика сопровождается оформлением каждым обучающимся и базой практики следующих документов: договор о практической подготовке обучающегося – договор на прохождение производственной практики, дневник по производственной практике, производственная характеристика на обучающегося.

Для осуществления воспитания (воспитательной работы) используется отдельные составные компоненты материально-технического обеспечения, которое применяется при построении учебной деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение организации и проведения итоговой аттестации представлено в программе итоговой аттестации обучающихся по данной образовательной программе.

4.4. Особенности организации образовательной деятельности для людей с инвалидностью в условиях профессиональной образовательной организации.

Организация образовательной деятельности для обучающихся с инвалидностью в ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» осуществляется согласно актуальной нормативно-правовой основе в сфере

профессионального образования и профессионального обучения Российской Федерации, Архангельской области и локальным актам профессиональной образовательной организации.

В ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» создаются специальные условия для получения образования инвалидами, в том числе:

а) для инвалидов с нарушениями зрения:

- адаптация официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» с учетом особых потребностей инвалидов по зрению;

- размещение в доступных для обучающихся с инвалидностью по зрению местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании организации образовательной деятельности обучающихся по данной образовательной программе;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт) или аудиофайлов;

б) для инвалидов с нарушениями слуха:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании организации образовательной деятельности обучающихся по образовательной программе визуальной информацией;

- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

в) для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум», а также их пребывания в указанных помещениях.

Для инвалидов итоговая аттестация проводится профессиональной образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, то есть их индивидуальных особенностей.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение итоговой аттестации для людей с инвалидностью в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими инвалидности, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

- пользование выпускниками необходимыми техническими средствами при прохождении итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Создаются и иные специальные условия для проведения итоговой аттестации обучающихся с инвалидностью с учетом разных нозологических групп.

В целях создания ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» специальных условий во время обучения и во время проведения итоговой аттестации для лица с инвалидностью, это лицо вместе с подачей заявления на обучение по данной образовательной программе подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий во время обучения и при проведении итоговой аттестации.