

Министерство образования и науки
Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Красноярское профессиональное училище»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Красноярский
хлебокомбинат»
_____/А.К. Готов/
Акт согласования
от «25» 03 2020 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Красноярское
профессиональное училище»
_____/Е.Ю. Юдина/
Приказ от «10» 04 2020 г. № 14/1-о/д

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**ПРОФЕССИЯ: 19.01.04 ПЕКАРЬ
(базовой подготовки)**

**КВАЛИФИКАЦИЯ: ПЕКАРЬ
КОНДИТЕР**

Красный Яр, 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Красноярское профессиональное училище» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 г. по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 Пекарь, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 799. (ред.09.04.2015 N 390)

Авторы – разработчики:

Тихонова И.И., и.о. заместителя директора по учебно-производственной работе ГБПОУ «Красноярское профессиональное училище»

Шарикова Т.В., заместитель директора по производственному обучению и общественным связям ГБПОУ «Красноярское профессиональное училище»

Шляхова Л.А., преподаватель ГБПОУ «Красноярское профессиональное училище»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа
- 1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3.1. Цель основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3.4. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3.5. Особенности основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3.6. Требования к поступающим в образовательное учреждение
 - 1.3.7. Востребованность выпускников
 - 1.3.8. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.9. Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника профессии

- 2.1. Область профессиональной деятельности
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности
- 2.3. Виды профессиональной деятельности
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

3. Требования к результатам освоения ОПОП

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
- 3.3. Результаты освоения ОПОП
- 3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

- 4.1. Учебный план
- 4.2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

- 5.1. Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
- 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
- 5.4. Требования к выпускным квалификационным работам

6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

- 6.1. Кадровое обеспечение
- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Базы практики

7. Характеристика среды училища, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся (локальные акты)

9. Приложения

- Приложение 1 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
- Приложение 2 Учебный план и график учебного процесса
- Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики
- Приложение 4 Фонд оценочных средств
- Приложение 5 Методические разработки по производственной практике
- Приложение 6 Программа государственной итоговой аттестации

Содержание ОПОП предлагается представить в виде оглавления с указанием соответствующих страниц

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии: 19.01.04 Пекарь реализуется государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области «Красноярское профессиональное училище» (далее - Учреждение) по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Учреждением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 2 августа 2013 года. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 14 мая 2014 года. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 года № 1199.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки

обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников учебного заведения.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ «Красноярское профессиональное училище» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих 260103.01 Пекарь. Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) "Об образовании в Российской Федерации";
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 г). Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 14 мая 2014 года. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 года № 1199
3. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200)
4. Письмо Минобрнауки РФ от 20.10.2010 N 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»
5. Разъяснения по формированию примерных основных образовательных программ начального профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС (письмо Департамента государственной политики в сфере образования Минобрнауки РФ «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования от 28 декабря 2009 года № 03-2672»);
6. Примерные программы общеобразовательных дисциплин;
7. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального

профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.);

Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);

8. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013г. №291 с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 года.
9. Рекомендации Министерства образования и науки РФ по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получений профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 г. №06-259;
10. Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрены решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол №1 от 10 апреля 2014 г.)
11. Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования применительно с 1 сентября 2020 г.
12. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968
13. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968» от 31 января 2014 № 74
14. Положением о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения», утвержденным приказом министерства образования и науки Самарской области от 16 июля 2014 г. № 229-од

15. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Красноярское профессиональное училище».

16. Локальными актами образовательной организации, регламентирующими учебно-производственный процесс профессиональной подготовки кадров.

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы

1.3.1. Цель основной профессиональной образовательной программы

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник образовательного учреждения в результате освоения ОПОП профессии Пекарь будет профессионально готов к деятельности по:

4.3.1. Размножение и выращивание дрожжей.

4.3.2. Приготовление теста.

4.3.3. Разделка теста.

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

4.3.5. Укладка и упаковка готовой продукции.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

1.3.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы

Нормативный срок освоения ОПОП базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 2 года 10 месяцев, что составляет 147 недель.

1.3.4. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	77	2772
Самостоятельная работа		1386
Учебная практика	17	612
Производственная практика	22	792
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	24	864
Итого:	147	5562

1.3.5. Особенности основной профессиональной образовательной программы

Подготовка специалистов ведётся на естественнонаучной основе, сочетании общепрофессиональной и профессиональной подготовки с изучением ее естественнонаучных аспектов основными дисциплинами для подготовки специалистов являются:

Общепрофессиональный учебный цикл

- ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- ОП.03 Безопасность жизнедеятельности
- ОП 04 Общие компетенции профессионала
- ОП 05 Рынок труда и профессиональная карьера
- ОП 06 Основы предпринимательства

Профессиональный учебный цикл

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ.02 Приготовление теста

ПМ.03 Разделка теста

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхностей хлебобулочных изделий

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

ФК.00 Физическая культура

Сотрудничество с профильными организациями, об особенностях организации практики, которую обучающиеся проходят концентрированно на 1, 2 и 3 курсах обучения в государственных и коммерческих учреждениях и организациях общественного питания и хлебобулочного производства.

Перед началом производственной практики с организациями и предприятиями заключаются договора и заполняется акт передачи обучающихся с назначением ответственного лица из числа работников предприятия. Обучающимся выдаются задания и дневники производственной практики. Во время прохождения практики обучающийся заполняет дневник с отметкой о выполнении программы за подписью мастера участка. По окончании практики обучающиеся сдают отчет в состав которого входят (дневник, производственная характеристика, рекомендации работодателя по установлению разряда). На основании отчета формируется оценка по производственной практики. Результатом освоения производственной практики является дифференцированный зачёт который проводится на предприятии с участием комиссии в состав которой входит представитель от работодателя. По результатам освоения всего курса обучения по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен.

1.3.6. Требования к поступающим в образовательное учреждение

Абитуриент должен представить документы в соответствии с Положением о приеме в Учреждение

1.3.7. Востребованность выпускников

Выпускники профессии Пекарь, востребованы в организациях и предприятиях производства хлебобулочных изделий и общественного питания района и области.

1.3.8. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по профессии: Пекарь подготовлен:

- к освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

1.3.9. Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения;
- обучающиеся по профессии Пекарь;
- администрация и коллективные органы управления образовательной организации;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности

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.

(область профессиональной деятельности указывается в соответствии с п.4.1. ФГОС);

2.2. Объекты профессиональной деятельности

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.

(объекты профессиональной деятельности указываются в соответствии с п. 4.2. ФГОС, - в случае необходимости описывается специфика объектов профессиональной деятельности специалиста)

2.3. Виды профессиональной деятельности

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.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

Задачи могут быть сформулированы через перечисление видов профессиональной деятельности и их наполнение.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

Выпускник освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

(заполняются в соответствии с п. 5.1 ФГОС)

Код компетенции	Содержание
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).

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: *(заполняется в соответствии с п.5.2 ФГОС)*

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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.	Подготавливать и дозировать сырье.
	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 поверхностей 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.
Укладка и упаковка готовой продукции.	ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
	ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
	ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

3.3. Результаты освоения ОПОП.

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (таблица)

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Знать: сущность и социальную значимость будущей профессии.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Уметь: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. Знать: Собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь: Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Знать: Рабочую ситуацию, текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	Уметь: Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Знать: Способы поиска информации.

	профессиональных задач.	необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Знать: Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь: Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентом. Знать: Методы работы в команде, способы эффективного общения с коллегами, руководством, клиентом.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Уметь: Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) Знать: Воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей; уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи;
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	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.	знать: 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
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.	иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.	оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять

		<p>различными методами готовность теста в процессе созревания;</p> <p>знать:</p> <p>характеристики сырья и требования к его качеству;</p> <p>правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании</p>
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования</p>
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	<p>тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;</p>
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	<p>уметь:</p> <p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p>
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	<p>смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p>
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	<p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	<p>знать:</p> <p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных</p>
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	

		<p>видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования</p>
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;</p> <p>уметь:</p> <p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p> <p>знать:</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p>
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	
ПК 4.3.	Отделывать 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.	
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>отбраковки изделий; укладки готовой продукции;</p> <p>упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;</p> <p>уметь:</p> <p>контролировать качество готовой</p>
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	

		продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
--	--	---

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 1.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.

4.1. Учебный план

Рабочий учебный план (РУП) определяет следующие характеристики ОПОП по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на защиту выпускной квалификационной работы (письменной квалификационной работы и выпускной практической квалификационной работы) в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические и лабораторные занятия. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся по образовательной программе составляет в целом 58:42. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОПОП профессии Пекарь

предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный учебный цикл
- общепрофессиональный учебный цикл
- профессиональный учебный цикл

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) ОПОП выражена в виде включенных дисциплин регионального компонента и увеличение объема дисциплин инвариантной части. Данное распределение произведено следующим образом:

- Общие компетенции профессионала - 36 часов,
- Рынок труда и профессиональная карьера – 6 часов,
- Основы предпринимательства – 24 часа,
- Безопасность жизнедеятельности - 36 часов,
- МДК 01.01 Технологии производства дрожжей – 10 часов
- МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий – 20 часов
- МДК 03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок – 18 часов
- МДК 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий – 6 часов
- МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции – 20 часов

Часы вариативной части использованы: 100%

Общеобразовательный учебный цикл состоит из дисциплин которые являются обязательными для всех профилей: «Русский язык», «Литература»,

«Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». На дисциплину «Астрономия» отводится 36 часов.

По выбору Учреждения введены дисциплины: «Информатика», «Обществознание (вкл. экономику и право)», «Биология», что позволит обучающимся освоить программу среднего общего образования.

По выбору, обучающихся, введены дисциплины: «Психология»* и «Экология моего края»*. В учебном плане на эти дисциплины отводится по 110 часов, что позволяет равноценно распределить нагрузку.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входит междисциплинарный курс. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

В общепрофессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 2, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах Учреждения – на сайте. Частью учебного плана является календарный учебный график.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики разработаны на основе ФГОС преподавателями и мастерами производственного обучения на основе примерных рабочих программ рассмотрены на методической комиссии и утверждены директором Учреждения.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены на бумажных носителях в Приложении 3.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение 3
1	2	4
ОУД.01	Русский язык	<i>Приложение 3.1</i>

ОУД.02	Литература	<i>Приложение 3.2</i>
ОУД.03	Иностранный язык	<i>Приложение 3.3</i>
ОУД.04	Математика	<i>Приложение 3.4</i>
ОУД.05	История	<i>Приложение 3.5</i>
ОУД.06	Физическая культура	<i>Приложение 3.6</i>
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	<i>Приложение 3.7</i>
ОУД.08	Астрономия	<i>Приложение 3.8</i>
ОУД.9	Информатика	<i>Приложение 3.9</i>
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	<i>Приложение 3.10</i>
ОУД.11	Биология	<i>Приложение 3.11</i>
УД.01		
УД.02	Психология	<i>Приложение 3.12</i>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<i>Приложение 3.13</i>
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<i>Приложение 3.14</i>
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	<i>Приложение 3.15</i>
ОП.04	Общие компетенции профессионала	<i>Приложение 3.16</i>
ОП.05	Рынок труда и профессиональная карьера	<i>Приложение 3.17</i>
ОП.06	Основы предпринимательства	<i>Приложение 3.18</i>
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	<i>Приложение 3.19</i>
УП и ПП.01	Учебная и Производственная практика	<i>Приложение 3.20</i>
ПМ.02	Приготовление теста	<i>Приложение 3.21</i>
УП и ПП.02	Учебная и Производственная практика	<i>Приложение 3.22</i>
ПМ.03	Разделка теста	<i>Приложение 3.23</i>
УП и ПП.03	Учебная и Производственная практика	<i>Приложение 3.24</i>
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<i>Приложение 3.25</i>
УП и ПП.04	Учебная и Производственная практика	<i>Приложение 3.26</i>
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	<i>Приложение 3.27</i>
УП и ПП.05	Учебная и Производственная практика	<i>Приложение 3.28</i>
ФК.00	Физическая культура	<i>Приложение 3.39</i>

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

5.1. Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

- Видами текущего контроля в образовательном процессе Учреждения являются контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования, самостоятельные работы, выполнение презентаций;
- Формами промежуточной аттестации в Учреждении являются: квалификационные, комплексные экзамены, зачёты, дифференцированные

зачёты, сконцентрированные в рамках календарной недели. Для проведения экзаменов назначается комиссия из числа работников образовательного учреждения и представителей работодателей. Периодичность промежуточной аттестации обучающихся, определяется учебным планом. Без сдачи сессий.

- В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, по русскому языку, математике, и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла проводятся экзамены. По учебной и производственной практике сдаются дифференцированные зачёты. По окончании полного изучения всех элементов программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен с оформлением всех соответствующих документов и протокола с указанием «ВПД освоен» или «ВПД не освоен». Учитывая требования ФГОС в одном учебном году должно быть не более 8 экзаменов и 10 зачетов+дифференцированных зачетов, без учета физической культуры.

(обосновывается выбор форм и их количество);

- Способами проверки сформированности компетенций является квалификационный экзамен по профессиональному модулю согласно разработанных контрольно-оценочных средств. *(отмечаются способы проверки сформированности компетенций)*
- Формами контроля учебной и производственной практики является постоянная отметка в журнале производственного обучения мастером. Текущая оценка по выполнению заданий проводится по 5 бальной системе мастером производственного обучения. По окончании освоения отведённых часов на учебную и производственную практику обучающиеся сдают дифференцированный зачёт, что даёт им возможность выйти на квалификационный экзамен. *(описываются формы контроля, оценки учебной и производственной практик).*

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Описываются требования к ВКР:

Выпускная практическая квалификационная работа по подготовке квалифицированных рабочих, служащих, должна соответствовать требованиям ФГОС и уровню квалификации подготовки выпускника в рамках предусмотренной квалификационной характеристикой.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы является одним из этапов государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе СПО по профессии.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы проводится на предприятиях (организациях) или производственных участках Учреждения согласно утверждённого графика. График выполнения выпускной практической квалификационной работы согласовывается с председателем аттестационной комиссии. На выполнение одной работы отводится время согласно ЕНиРу.

Процедура выполнения выпускной практической квалификационной работы включает в себя:

- выдачу учебного наряда
- согласно графика комиссия в составе председателя и членов комиссии принимает выполнение работы выпускником по выданному учебному наряду, контролирует ход выполнения работы и выносит соответствующее решение по присвоению уровня квалификации.
- по окончании работы заполняется учебный наряд, обучающемуся объявляются положительные и отрицательные стороны его работы, выставляется оценка.
- результат заносится в протокол, который подписывается председателем и всеми членами комиссии.

- Выпускная практическая квалификационная работа разрабатывается в Учреждении, в соответствии с квалификационными требованиями, мастером производственного обучения и согласовывается с работодателем и утверждается директором. *(где, как, кем разрабатывается и утверждается тематика ВКР)*

- Тематика выпускных квалификационных работ напрямую связана с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей *(взаимосвязь тематики с содержанием профессиональных модулей);*

- При разработке тематики ВКР привлекаются работодатель и учитываются их рекомендации. *(участие работодателей в разработке тематики);*

- При проведении ВКР в состав комиссий включаются представители работодателей, как председатель комиссии который утверждается Министерством образования и науки Самарской области на 1 календарный год. *(участие работодателей в оценке ВКР);*

- По окончании полного курса обучения согласно утверждённого графика обучающиеся выполняют ВКР. *(сроки представления ВКР);*

- Письменная экзаменационная работа должна быть эстетически оформлена, иметь графическую часть, соответствовать всем нормам и правилам выполнения согласно программе государственной итоговой аттестации *(требования к оформлению);*

- Отличное качество работы в соответствии с техническими условиями выполнения и перевыполнения установленной нормы, твёрдое условие и свободное применение рациональных приёмов труда при выполнении производственных операций и безошибочное применение их в разнообразных видах работ, правильная организация труда и рабочего места, полная самостоятельность в планировании и выполнении задания (без помощи мастера).

- Хорошее качество работы в соответствии с ТУ – выполнение установленной нормы, достаточно прочное усвоение приёмов выполнения производственных операций или работ и применение их в разнообразных условиях.

- Удовлетворительное выполнение работы в пределах ТУ, но после исправления по указанию мастера, выполнение установленной нормы, усвоения основных приёмов выполнения производственных операций или работ и применение их в разнообразных условиях *(критерии оценки ВКР).*

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в 2 этапа:

I этап – выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии

- время, отводимое на выполнение задания – согласно нормативному времени по ЕНиРу.

- количество обучающихся, находящихся в учебной аудитории, лаборатории, рабочих местах по месту практики – все обучающиеся выпускной группы, допущенные до государственной итоговой аттестации.

II этап – защита письменной экзаменационной работы.

- время, отводимое на ответ – 15 минут

- количество обучающихся, находящихся в аудитории – 2 чел.

В целях качественного проведения государственной итоговой аттестации выпускников по профессии целесообразно 1 этап провести на предприятиях и в организациях, где обучающиеся проходят производственную практику. Время между 1 и 2 этапами составляет 3 - 5 дней.

Описывается процедура проведения государственной итоговой аттестации (ГИА):

- Основная задача ГИА – оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенции обучающегося с целью установления разряда по профессии рабочего не ниже предусмотренного ФГОС. *(основные задачи ГИА);*
- Государственная итоговая аттестация включает в себя выполнение выпускной квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы *(форма проведения);*
- Подготовка к государственной итоговой аттестации производится с 1 декабря 2022 по 10 июня 2023 года.

Выполнение выпускных практических квалификационных работ с 15 по 20 июня.

Защита письменных экзаменационных работ - с 25 по 30 июня.

Расписание проведения защиты письменных экзаменационных работ утверждается директором Учреждения, согласовывается с председателем государственной аттестационной комиссии и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной аттестационной комиссии (далее ГАК).

(порядок подготовки и проведения ГИА);

- Комиссия формируется в составе: председателя руководителя из числа работодателей, заместителя председателя - директор Учреждения, членов комиссии из числа работников образовательного Учреждения, данный состав комиссии оформляется приказом и согласовывается с председателем *(формирование комиссии);*
- Оценки «отлично» заслуживает письменная экзаменационная работа, отвечающая следующим требованиям:

- наличие всех составляющих разделов согласно содержания;
- наличие графической части работы, выполненного качественно с соблюдением технологических требований к выполнению письменной экзаменационной работе, в виде иллюстративно-графических плакатов;

- наличие выполненного продукта письменной экзаменационной работы в виде технологической последовательности;

- полное соответствие содержание теоретической части письменной экзаменационной работы основным требованиям в объеме 25 страниц, характеризующих все особенности темы работы;

Оценки «хорошо» заслуживает письменная экзаменационная работа, отвечающая следующим требованиям:

- наличие всех составляющих частей теоретической и практической работы над письменной экзаменационной работой;

- хорошие теоретические и практические знания, умения и навыки при выполнении письменной экзаменационной работы в соответствии с темой;

- достаточно точное соблюдение и владение техникой изготовления практической части письменной работы;

- владение знаниями технологии и практическими навыками при выполнении работ с оборудованием, материалами и инструментами;

- соответствие содержания, практической части письменной экзаменационной работы, в объеме 20 страниц, характеризующее главные особенности раскрытия темы;

- хорошее качество выполненной работы;

- достаточно профессиональное исполнение письменной экзаменационной работы;

- наличие приложений, отражающих главные этапы творческого процесса над воплощением темы письменной экзаменационной работы;

Оценки «удовлетворительно» заслуживает дипломная работа, отвечающий следующим требованиям:

- наличие всех составляющих частей письменной экзаменационной работы;

- наличие практической работы отвечающей теме письменной экзаменационной работы;

- удовлетворительные знания в области технологического процесса изготовления продукции и работы оборудования, применение инструмента;

- наличие письменной экзаменационной работы в объеме менее 20 страниц, в основном отражающих тему работы;

- соответствие требованиям к выпускной практической квалификационной работе;

- знания в основном материала изложения в письменной экзаменационной работе;

- владение основными видами технологии работы с материалом и инструментами; *(критерии оценки).*

6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами Учреждения, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся повышением квалификации.

В тексте приводятся следующие сведения

- общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП -6 преподавателей и 1 мастер производственного обучения;

- квалификация преподавателей: образование высшее *(образование, ученая степень, ученое звание);*

- преподаватели и мастер производственного обучения имеют опыт профессиональной деятельности и все имеют опыт преподавательской деятельности *(опыт профессиональной деятельности, преподавательской деятельности);*

- Преподаватели и мастер производственного обучения периодически участвуют в повышении квалификации, что подтверждается именными образовательными чеками *(участие в повышении квалификации);*

- Реализуемые профессиональные модули полностью обеспечены кадровым составом *(кадровое обеспечение реализации ПМ) ;*

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Заполняется в соответствии с п.7.14 ФГОС.

Реализация ОПОП профессии обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд Учреждения обеспечен печатными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Заполняется в соответствии с 7.16 ФГОС.

Реализация ОПОП предполагает наличие учебных кабинетов в соответствии с ФГОС и СПО.

- Кабинеты имеют необходимое оборудование для выполнения программы ОПОП *(материальная база для реализации ОПОП)*

- Базами практики являются организации и предприятия общественного питания района и области *(базы практик)*;

- Учреждение располагает 1 компьютерном классом

(количество компьютерных классов и посадочных мест в них);

- Имеется доступ к сети Интернет. *(наличие доступа к сети Интернет)*

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП.

Кабинеты:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

6.4. Базы практики

Основными базами практики обучающихся являются организации и предприятия изготовления хлебобулочных изделий и общественного питания района и области, по месту жительства обучающихся, *(указываются организации, предприятия)*, с которыми у Учреждения оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обучающихся обеспечивают возможность прохождения практики ими в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является

его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей и вынесены в отдельные программы учебных и производственных практик.

7. Характеристика среды Учреждения, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В Учреждении созданы все условия для формирования общих компетенций выпускников, а именно во время каникул организовываются поездки по историческим местам РФ, выезды в театры на культурно-массовые мероприятия.

Ежегодно в стенах Учреждения проводятся такие мероприятия как: «Осенний бал» - посвящение в студенты, «Новогодний бал», конкурс «А ну-ка парни», посвященный 23 февраля и «А ну-ка девушки», посвященный 8 марта, «Выпускной бал» с активным участием обучающихся.

Для иногородних обучающихся в Учреждении имеется бесплатное общежитие, оборудованное всем необходимым. В общежитии работает воспитатель для обеспечения досуга обучающихся. Всем проживающим в общежитии выдаётся студенческий билет для посещения спортивного комплекса «Сок».

Дается характеристика условий, созданных для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

Указываются возможности училища в формировании общих компетенций выпускников:

- сведения об организации и проведении внеучебной общекультурной работы;
- перечень мероприятий, в которых принимают участие учащиеся;
- сведения об обеспечении социально-бытовых условий обучающихся.

8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

- 8.1. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.
- 8.2. Положение о промежуточной аттестации по профессиональному модулю.
- 8.3. Положение о выпускной квалификационной работе.
- 8.4. Положение о государственной итоговой аттестации
- 8.5. Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности обучающихся по индивидуальным учебным планам, в том числе ускоренного обучения в пределах осваиваемых образовательных программ.
- 8.6. Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.
- 8.7. Положение о производственном обучении обучающихся.
- 8.8. Положение об организации самостоятельной работы обучающихся.

9. Приложения

- Приложение 1 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
- Приложение 2 Учебный план и график учебного процесса
- Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики
- Приложение 4 Фонд оценочных средств
- Приложение 5 Методические разработки по производственной практике
- Приложение 6 Программа государственной итоговой аттестации

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ**

19.01.04 Пекарь

2 года 10 месяцев

Учебные года 2020 – 2021 г.г.
2021 – 2022 г.г.
2022 – 2023 г.г.