Областное государственное профессиональное

 образовательное бюджетное учреждение

«Сельскохозяйственный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОИП Хальзов Д.П. с. Ленинскоезав. производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.М. Чернышева  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. | УТВЕРЖДАЮДиректор ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Ю. Куликов«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. |

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии

***19.01.04. «Пекарь»***

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

На базе основного общего образования

с. Ленинское, 2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовки квалифицированных рабочих служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799, (в редакции приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»)

Организация - разработчик:

Областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Сельскохозяйственный техникум»

Разработчики:

Ковалева И.В. – и.о. заместителя директора по ТО

Яковлева В.В. – мастер производственного обучения

Власова И.В. – методист

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании педагогического совета

Протокол

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения  |  |
| 1.1**.** Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04. «Пекарь» |  |
| 1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы  |  |
| 1.3. Общая характеристика ОПОП  |  |
| 1.3.1. Цель ОПОП  |  |
| 1.3.2. Нормативный срок освоения программы  |  |
| 1.4. Требования к абитуриенту |  |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы  |
| 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника |  |
| 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника |  |
| 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника |  |
| 3**.** Компетенции выпускника по профессии 19.01.04. «Пекарь», формируемые в результате освоения данной ППКРС  |  |
| 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.04. «Пекарь» |
| 4.1. График учебного процесса |  |
| 4.2. Учебный план программы по профессии 19.01.04. «Пекарь» |  |
| 4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 19.01.04. «Пекарь» |  |
| 4.4. Программа учебной и производственной практик |  |
| 5. Фактическое ресурсное обеспечение программы по профессии 19.01.04. «Пекарь» |
| 5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса |  |
| 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса |  |
| 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса |  |
| 6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы по профессии 19.01.04. «Пекарь» |
| 6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация |  |
| 6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.04. «Пекарь» |  |
| 7. Возможности продолжения образования выпускника |  |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. «Пекарь» представляет собой совокупность документов, разработанных и утвержденных ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799, (в редакции приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»)

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, программы учебных 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 программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов.

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

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04. «Пекарь» составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции).
2. ФЗ от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
3. ФЗ от 02.12.2019№ 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации».
4. ФЗ от 25.05.2020 г. № 158-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категории по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих».
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.10.2019 № 569 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования» (зарег. в Министерстве юстиции России от 26.11.2019г. № 56633), о прекращении 01.01.2021 г. приема на обучение по ряду профессий и специальностей СПО.
7. Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464».
8. Приказ Министерства просвещения РФ от 20 января 2021 г. № 15 «О внесении изменений в Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от29октября 2013 г. №1199».
9. Приказ Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ от 5 августа 2020 № 888/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
10. Приказ Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ от 5 августа 2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».
11. Приказ Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ от 18 ноября 2020 № 1430/652 «О практической подготовке обучающихся».
12. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 №30306) (в действующей редакции).
13. Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 №29657).
14. Постановление государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09 2020г. №28 Санитарные правила СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
15. Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (протокол Научно- методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» № 1 от 10.04.2014).
16. Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

Настоящий учебный план профессии 19.01.04 «Пекарь» разработан в соответствии со следующими методическими рекомендациями:

* методические рекомендации по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования в профессиональных образовательных учреждениях среднего профессионального образования Еврейской автономной области;
* рекомендации 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 среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259);
* письмо Минобрнауки России от 20.02.2017 N 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);
* письмо Минобрнауки России от 15.06.2018г. N 06-1090 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в 2018 году);
* разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования;
* устава и соответствующих локальных актов ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум»;
* приказа директора ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум» от

07.05.2014г. об утверждении:

Положения о разработки рабочей программы учебной дисциплины профессионального модуля основной образовательной программы среднего профессионального образования ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум».

Положения о текущем контроле успеваемости обучающихся ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования: программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена в соответствие с ФГОС СПО.

Положения о промежуточной аттестации обучающихся ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО.

**1.3. Общая характеристика ОПОП по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

**1.3.1. Цель ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

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

ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

* деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения программы;
* приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
* ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
* связь теоретической и практической подготовки,
* ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений, как в типичных, так и в нетрадиционных ситуациях
	+ 1. **Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение  | Наименование квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования  |
| основное общее образование | Пекарь, кондитер | 2 года 10 месяцев |

**1.3.3. Трудоемкость ППКРС по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебные циклы** | **Число недель** |
| Аудиторная нагрузка | 77 |
| Самостоятельная работа |
| Учебная практика | 16 |
| Производственная практика  | 23 |
| Промежуточная аттестации | 3 |
| Государственная итоговая аттестация | 2 |
| Каникулярное время | 26 |
| Итого: | 147 |

* 1. **Требования к абитуриенту**

Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов государственного образца:

* аттестат об основном общем образовании;
1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

**2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

**2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника 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.

**2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

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.
1. **Компетенции по профессии 19.01.04. «Пекарь», формируемые в результате освоения данной ППКРС СПО.**

**3.1. Выпускник, освоивший ППКРС СПО должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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 Выпускник, освоивший ППКРС СПО должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

 **Размножение и выращивание дрожжей.**

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

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

**2. 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.

**3.Разделка теста.**

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

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

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

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из 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.

**4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.**

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

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

ПК 4.3. 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.

**5. 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.

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

**4.1. График учебного процесса**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 19.01.04. «Пекарь» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

**4.2. Учебный план по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики по профессии Повар, кондитер как:

* 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;
* виды учебных занятий;
* распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
* распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения подготовки рефератов, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

* общепрофессионального;
* профессионального

и разделов:

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

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускникав соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

**4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствие с Методическими рекомендациями по разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, рассмотрены на предметно цикловой комиссии, согласованы с работодателями и утверждены директором.

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов** |
|  | **Профессиональная подготовка** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОПД.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОПД.03 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОПД.04 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| **ОП.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Размножение и выращивание дрожжей**  |
| МДК 01.01 | Технологии производства дрожжей |
| **ПМ 02** | **Приготовление теста** |
| МДК 02.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий |
| МДК 02.02 | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий |
| **ПМ 03** | **Разделка теста** |
| МДК 03.01 | Технологии деления теста, формирование тестовых заготовок |
| МДК 03.02 | Технологии разделки мучных кондитерских изделий |
| **ПМ 04** | **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** |
| МДК 04.01 | Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки |
| МДК 04.02 | Технологии приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий |
| **ПМ 05** | **Укладка и упаковка готовой продукции** |
| МДК 05.01 | Технология упаковки и укладки готовой продукции |
| ФК.00 | Физическая культура |

**4.4. Программы учебной и производственной практик**

Согласно п. 7.12. ФГОС СПО по профессии Пекарь практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии Пекарь предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено. Производственная практика реализуется концентрированно.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки правоохранительной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**4.4.1. Программы учебных практик**

При реализации ППКРС по профессии Пекарь предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума с использованием кадрового и методического потенциала отделения Пекарь и в профильных предприятиях. Учебная практика организована в лабораториях и цехах техникума.

Целями учебной практики являются:

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
* развитие и накопление профессиональных навыков;
* приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

* закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
* выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании выполненных работ.

**4.4.2. Программа производственной практики**

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии Пекарь независимо от их организационно - правовых форм.

Цель производственной практики:

* непосредственное участие обучающихся в деятельности организации;
* изучение наиболее рациональных рабочих приемов на основе опыта передовых производств;
* закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
* приобретение профессиональных умений и навыков, практического опыта;
* приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
* сбор необходимых материалов для написания письменной экзаменационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания ЕАО (г. Биробиджан, Ленинский район, с. Ленинское)

1. **Фактическое ресурсное обеспечение по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

**5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели профессиональных модулей имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ППКРС для выпускников.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла:

- имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Все дисциплины учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам ППКРС.

При реализации ППКРС используется как традиционные, так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

Для реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В учебном процессе организуются различные виды контроля знаний, обучающихся: входной, текущий, промежуточный, итоговый. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту письменной экзаменационной работы.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, и т.д. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы профессионального мастерства и др.

Внеаудиторная работа имеет необходимое методическое обеспечение. Каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и по каждому междисциплинарному курсу, а также имеет доступ к банку электронных учебников.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Так же имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

**5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование**  |
|  | **Кабинеты**  |
|  | Русского языка и литературы |
|  | Химии и биологии |
|  | Математики, Физика |
|  | ОБЖ |
|  | Иностранных языков, географии |
|  | Истории, обществознания, право, экономика |
|  | Информатики и ИКТ, с выходом в сеть Интернет. |
|  | Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий |
|  | **Мастерские** |
|  | Учебная пекарня |
|  | **Спортивный комплекс** |
|  | Спортивный зал |
|  | Стадион |
|  | **Залы**  |
|  | Библиотека, читальный зал |
|  | Актовый зал |

**6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04. «Пекарь» оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций, включают:

− контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);

− фонд тестовых заданий;

− экзаменационные билеты;

− методические указания к выполнению практических, лабораторных, контрольных работ;

− методические указания по учебной и производственной практикам;

− методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

− оценка уровня освоения дисциплин;

− оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППКРС по профессии Пекарь:

-Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов

-Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников

-Положение об организации выполнения и защите ВКР

**6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного и профессионального циклов проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация по общеобразовательной подготовке проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены по общеобразовательной подготовке проводятся по русскому языку, математике – в письменной форме.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

**6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО.

Итоговая аттестация выпускника осуществляется после освоения им ОПОП в полном объёме. Итоговая аттестация включает:

- государственный экзамен;

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований стандарта среднего профессионального образования;

- выполнение и защиту письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником.

Государственный экзамен по отдельному профессиональному модулю (междисциплинарному курсу, дисциплине) определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает содержание профессионального(-ых) модуля(ей) (междисциплинарного курса, дисциплины), установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии.

Выпускная практическая квалификационная работа должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой, и определяется путем выполнения конкретной практической работы непосредственно на его рабочем месте.

Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных стандартом среднего профессионального образования по данной профессии.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической

 квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть.

Требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работе определяются локальным актом техникума.

**7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник по профессии 19.01.04. «Пекарь» подготовлен:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.