

**Пояснительная записка**

**к основной профессиональной образовательной программе – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих **19.01.04 Пекарь** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 N 799 (в действующей редакции), зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013 N 29657.

ППКРС представлена в виде: пояснительной записки, учебного плана, графика учебного процесса, рабочих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, программ практик. ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ предметов и дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной, производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. Основная цель обновления ППКРС – гибкое реагирование на изменение ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

**1.2. Нормативная база реализации ОПОП**

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.

* Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.04 Пекарь среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02.08.2013, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20.08.2013);
* Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования,утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования*.*
* Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03. 2004 г. № 30

- Профессиональный стандарт по профессии Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12. 2015 г. № 914н

-Спецификация стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Хлебопечение»,

* Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «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 2013г. № 464», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г. (рег. № 35545).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013г. № 291. (Зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г. № 28785).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 632 от 05 июня 2014 г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом Министерства от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 28 сентября 2009г № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ28 сентября 2009г № 355. Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 08 июля 2014 г. Регистрационный № 33008.
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 ноября 2013 г. (рег. № 30306).
* Методических рекомендаций «Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО» (Министерство образования и науки РФ, Федеральный институт развития образования 2014 г.).
* Письма Федерального института развития образования «Об уточнении Рекомендаций 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 получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)
* Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса».
* Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин: Русский язык, Литература. Английский язык, Математика, Астрономия, История, Информатика, Физика, Химия, Обществознание, Экономика, Право, Естествознание, Биология, География, Экология, Физическая культура, Основы БезопасностиЖизнедеятельности для профессиональных образовательных организаций, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 2 от 26.03.2015г.

- Экспертное заключение на учебное издание Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» Министерства образования и науки Российской Федерации. Выписка из протокола заседания Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.№ 2.

* Нормативно-методические документы ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности.

**1.3. Нормативные сроки освоения ППКРС**

Нормативные сроки освоения ППКРС при очной форме, получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС | Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) | Срок получения СПО по  ППКРС в очной форме обучения |
| основное общее образование | Пекарь 4-5 разряда  Тестовод 3-4 разряда  Машинист тесторазделочных машин 2-3 разряда | 2 года 10 месяцев |

**1.4.Трудоемкость ППКРС**

Трудоемкость ППКРС на базе основного общего образования по очной форме обучения приводится в таблице.

|  |  |
| --- | --- |
| Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 ч в неделю) | 57 нед. |
| Промежуточная аттестация | 3 нед |
| Каникулы | 22 нед |
| Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» | 20 нед. |
| Учебная практика | 29 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 10 нед |
| Промежуточная аттестация | 2 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 2 нед. |
| Каникулы | 2 нед |
| Итого | 147 нед. |

Нормативный срок программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 Пекарь может реализовываться в форме индивидуального учебного плана, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных потребностей.

**1.5. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Если 1 сентября приходится на воскресенье, то учебный год начинается в следующий за ним рабочий день.

Продолжительность учебного года составляет:

1 курс - 41 неделя,

2 курс- 41 неделя, в т.ч. 3 недели промежуточной аттестации;

3 курс - 41 неделя, в т.ч. 2 недели промежуточной аттестации, 2 недели ГИА;

В течение каждого учебного года студентам предоставляются каникулы:

-на1 и 2 курсах продолжительностью 11 недель в том числе, зимние каникулы 2 недели;

-на 3 курсе продолжительность каникул составляет: зимние каникулы 2 недели;

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

Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность уроков теоретического обучения 45 минут. Продолжительность уроков учебной практики составляет 45 минут, с перерывом 10 минут. Последовательность и чередование уроков теоретического и практического обучения определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия: урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, семинар, самостоятельная работа, контрольная работа, консультации (индивидуальные, групповые, письменные, устные), внеаудиторная работа, а так же учебная и производственная практика.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе на период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья консультативные занятия могут проводиться дистанционно через использование информационно- коммуникационных технологий и системы Интернет.

Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами образовательной организации.

Численность обучающихся в учебной группе составляет 25 человек. Деление на подгруппы проводится по дисциплинам общеобразовательного учебного цикла (Информатика, Физическая культура), на учебной практике.

ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

**1.6. Распределение учебной нагрузки**

В учебном плане по профессии установлен следующий объём времени (в часах и неделях), отведённый в целом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Обучение по предметам общеобразовательного цикла / Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура" | 57 недель /20 недель | 2052 часа /720 часов |
| Учебная практика | 29 недель | 1044 часа |
| Производственная практика | 10 недель | 360 часов |
| Промежуточная аттестация ООЦ | 3 недели | 108 часа |
| Промежуточная аттестация ППКРС | 2 недель | 72 часа |
| Государственная итоговая аттестация ППКРС | 2 недели | 72 часа |
| Итого обязательной нагрузки | 123 недели | 4428 часов |
| Внеаудиторная самостоятельная работа по ППКРС |  | 360 часов |
| Внеаудиторная самостоятельная работа по ООЦ |  | 1026 часа |
| Всего часов |  | 5814 часов |

**1.6.1 Общеобразовательный цикл.**

На основании Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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 получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» профессия СПО 19.01.04 Пекарь относится к естественнонаучному профилю получаемого профессионального образования.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны на основе примерных программ для профессиональных образовательных организаций, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 2 от 26.03.2015г.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 2052час., распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП следующим образом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Общие общеобразовательные учебные дисциплины*** | | ***1134 часа*** |
| ОУД.01. | Русский язык. | ***114*** |
| ОУД.02 | Литература. | **171** |
| ОУД.03. | Иностранный язык | **171** |
| ОУД.04. | Математика | **228** |
| ОУД.05. | История | **171** |
| ОУД.06. | Физическая культура | **171** |
| ОУД.07. | ОБЖ | **72** |
| ОУД.08. | Астрономия | **36** |
| ***Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (базовые)*** | | ***423 часа*** |
| ОУД.09. | Физика | **108** |
| ОУД.10. | Обществознание | **171** |
| ОУД.11. | География | **72** |
| ОУД.12 | Экология | **72** |
| **По выбору из обязательных предметных областей (профильные)** | | **351 час** |
| ОУД.13 | Информатика | **108** |
| ОУД.14 | Химия | **171** |
| ОУД.15 | Биология | **72** |
| **Дополнительные учебные дисциплины** | | **144 часа** |
| УД 01 | Основы культуры профессионального общения | **36** |
| УД 02 | Экология моего края | **56** |
| УД 03 | История родного края | **52** |

На внеаудиторную работу студентов выделено 1026 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и химии как одному из профильных предметов общеобразовательного цикла. По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии– в устной.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП подготовки квалифицированных рабочих.

**1.6.2. Общепрофессиональный цикл – 115 ч.**

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла предусматривает изучение следующих дисциплин:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОП.01. | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | **43 ч** |
| ОП.02. | Экономические и правовые основы производственной деятельности | **36 ч** |
| ОП.03 | Безопасность жизнедеятельности | **36 ч** |

На внеаудиторную работу студентов выделено 57 ч.

**1.6.3. Профессиональный цикл– 565 ч.**

Обязательная часть профессионального учебного цикла состоит из профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят междисциплинарные курс, учебная и производственная практика:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПМ.01** | **Размножение и выращивание дрожжей** | **часы** |
| МДК.01.01 | Технология производства дрожжей | **38** |
| УП.01 | Учебная практика | **102** |
| ПП.01 | Производственная практика | 60 |
| **ПМ.02** | **Приготовление теста** |  |
| МДК.02.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | **165** |
| УП.02 | Учебная практика | 288 |
| ПП.02 | Производственная практика | 90 |
| **ПМ.03** | **Разделка теста** |  |
| МДК.03.01 | Технология деления теста, формования тестовых заготовок | **118** |
| УП.03 | Учебная практика | 300 |
| ПП 03 | Производственная практика | 60 |
| **ПМ 04** | **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** |  |
| МДК.04.01 | Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | **159** |
| УП.04 | Учебная практика | 300 |
| ПП 04 | Производственная практика | 90 |
| **ПМ 05** | **Укладка и упаковка готовой продукции** |  |
| МДК.05.01 | Технология упаковки и укладки готовой продукции | 85 |
| УП.05 | Учебная практика | 54 |
| ПП.05 | Производственная практика | 60 |

На внеаудиторную работу студентов выделено 272 часа

**Раздел Физическая культура – 40 ч.**

На внеаудиторную работу студентов выделено 40 часов.

Индексы профессиональных модулей, междисциплинарных курсов сформулированы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.04 Пекарь среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02.08.2013, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20.08.2013) .

**1.7. Распределение вариативной части**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Цикл** | **Наименование цикла** | **ФГОС** | **По учебному плану** | |
| **Обязательная** | **в том числе вариативная часть** |
| ПП | Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел Физическая культура | 576 | 720 | 144 |
| ОП | Общепрофессиональный учебный цикл | 96 | 115 | 19 |
| ПМ | Профессиональные модули | 440 | 565 | 125 |
| ФК.00 | Физическая культура | 40 | 40 | 0 |
| УП  ПП | Учебная практика  Производственная практика | 1044  360 | 1044  360 | 0  0 |
| Вариативная часть | | 144 |  | 144 |
| Доля вариативной части в % | |  |  | 20% |

С целью углубления и расширения подготовки обучающихся с учетом требований WSI/ WSR и профстандарта, а также формирования компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования, вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих распределена на увеличение объема общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части. Общий объём вариативной части в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь составляет 144 часа и распределяется следующим образом:

**Общепрофессиональный цикл:**

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве– 12 час.

ОП 02 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 3 ч;

ОП 03 Безопасность жизнедеятельности – 4ч.

**Итого: 19 час.**

**Профессиональные модули:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ.02** | **Приготовление теста** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий – 59 ч |
| **ПМ.03** | **Разделка теста** |
| МДК.03.01 | Технология деления теста, формования тестовых заготовок – 13 ч |
| **ПМ 04** | **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** |
| МДК.04.01 | Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий – 53 ч |

**Итого: 125 часов**

**1.8. Практика студентов**

Видами практики обучающихся, осваивающих ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь является учебная и производственная практики. Программы практики разрабатываются и утверждаются самостоятельно ОГБПОУ ИКПП и являются составной частью ППКРС, обеспечивающей реализацию ФГОС по профессии. Планирование и организация учебной и производственной практик на всех этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся знаний, умений, общих и профессиональных компетенций, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практик к другому.

-целостность подготовки квалифицированных кадров к выполнению основных трудовых функций

- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППКРС в соответствии с ФГОС СПО, программами практики. Содержание программ практик разработано на основе отраслевых ЕКТС, ФГОС СПО, профстандарта по профессии, с учетом требований движения WorldSkills Russia, предъявляемого к компетенции «Хлебопечение».

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы.

При реализации ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь учебная практика проводится в ОГБПОУ ИКПП в учебной пекарне при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится на 3 курсе на базе организаций и предприятий социальных партеров на основе заключенных договоров совместной подготовки кадров.

Производственная практика проводится концентрированно после освоения учебной практики и направлена на углубление первоначального практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выпускной квалификационной работе.

Организацию и руководство практикой по профилю профессии осуществляют руководители практик от колледжа, от организации или предприятия в соответствии с заключенным договором. Результаты практики определяются программой практики.

**1.9. Сводные данные по бюджету времени ППКРС**

По профессии 19.01.04 Пекарь объем времени (в часах) на лабораторные и практические занятия определяются сводным бюджетом времени обязательной и вариативной части циклов ППКРС и обязательной части общепрофессионального и профессионального циклов. При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности в %, вычисляемых по формуле:

ПрО=

где ПрО – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах); УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (в часах);

УНобяз – суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах);

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для ОПОП ППКРС: 70–85%

ПрО=

**1.10 Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация.**

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов; зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачеты проводятся преподавателями, мастерами производственного обучения, руководителями практики на завершающем этапе освоения учебной дисциплины или практики. Дифференцированный зачет может проводиться в форме письменной контрольной работы, тестирования, опроса обучающихся, а также с привлечением компьютерных технологий и др. формах.

Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации ОГБПОУ ИКПП разрабатываются и утверждаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ОГБПОУ ИКПП, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов (дифференцированных зачетов) – 10. В указанное количество не входит зачет (дифференцированный зачет) по физической культуре.

Промежуточная аттестация спланирована следующим образом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **учебный семестр** | **учебная дисциплина** | **форма промежуточной аттестации** |
| 1 | ОУД 01 Русский язык | дифференцированный зачет |
| ОУД 04 Математика | дифференцированный зачет |
| ОУД 06 Физическая культура | зачет |
| ОУД 14 Химия | дифференцированный зачет |
| ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | дифференцированный зачет |
| МДК 01.01. Технология производства дрожжей | дифференцированный зачет |
| УП 01 | дифференцированный зачет |
| 2 | ОУД 01 Русский язык | дифференцированный зачет |
| ОУД 04 Математика | дифференцированный зачет |
| ОУД 06 Физическая культура | зачет |
| ОУД 14 Химия | дифференцированный зачет |
| 3 | ОУД 12 Экология | дифференцированный зачет |
| ОУД 13 Информатика | дифференцированный зачет |
| МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | дифференцированный зачет |
| 4 | ОУД 01 Русский язык | экзамен |
| ОУД 04 Математика | экзамен |
| ОУД 14 Химия | экзамен |
| ОУД 02 Литература | дифференцированный зачет |
| ОУД 03Иностранный язык | дифференцированный зачет |
| ОУД 05 История | дифференцированный зачет |
| ОУД 06 Физическая культура | дифференцированный зачет |
| ОУД 07 ОБЖ | дифференцированный зачет |
| ОУД 09 Физика | дифференцированный зачет |
| ОУД 10 Обществознание | дифференцированный зачет |
| ОУД 15 Биология | дифференцированный зачет |
| 5 | ОУД 08 Астрономия | дифференцированный зачет |
| УД 01 Основы культуры профессионального общения | дифференцированный зачет |
| ОП 02 Экономические и правовые основы производственной деятельности | дифференцированный зачет |
| ОП 03 Безопасность жизнедеятельности | дифференцированный зачет |
| ФК.00 Физическая культура | дифференцированный зачет |
| 6 | МДК 03.01.Технология деления теста, формования тестовых заготовок, МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий, МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции | комплексный экзамен |
| ПМ01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05 Экзамен квалификационный | комплексный экзамен квалификационный |
| ОУД 11 География | дифференцированный зачет |
| УД 02 Экология моего края | дифференцированный зачет |
| УД 03 История родного края | дифференцированный зачет |
| УП 02, УП 03, УП04, УП 05 | комплексный дифференцированный зачет |
| ПП01, ПП02, ПП03, ПП04, ПП05 | комплексный дифференцированный зачет |

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен» и оценка. Экзамен квалификационный проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителя работодателя. В ходе экзамена квалификационного оценивается освоение профессиональных и общих компетенций. Экзамен квалификационный проводится по завершению изучения профессиональных модулей при условии прохождения производственной практики. Форма реализации экзамена определяется преподавателем.

Экзамен квалификационный может состоять из одного или нескольких квалификационных испытаний следующих видов:

=> выполнение комплексного практического задания; оценка производится путем сопоставления установленных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности;

=> защита портфолио; оценка производится путем сопоставления установленных требований с набором документированных свидетельских показаний, содержащихся в портфолио;

=> защита производственной практики; оценка производится путем разбора данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных вовремя практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев с начала обучения.

**1.11. Государственная итоговая аттестация выпускников**

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией. Итоговая аттестация выпускника по профессии 19.01.04 Пекарь является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами итоговой государственной аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), а также критерии оценки утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий. Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Темы выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ определяются образовательной организацией. Для подготовки выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с учетом заявок предприятий (фирм), а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании кафедры. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ должна отражать основные сферы и направления деятельности. В выпускной практической квалификационной работе и письменной экзаменационной работе выпускник должен показать профессиональное умение по выполнению работ с учетом тенденций моды и индивидуальных особенностей клиента. Решение о присвоении квалификации принимает государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается приказом Департамента образования Ивановской области.

**2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Область профессиональной деятельности выпускника:**

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.

**Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- 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.

**Виды деятельности выпускника:**

ВД 1. Размножение и выращивание дрожжей.

ВД 2. Приготовление теста.

ВД 3. Разделка теста.

ВД 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

ВД 5. Укладка и упаковка готовой продукции.

**2.2. Требования к результатам освоения ППКРС**

Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов, практик) знания, умения, общие и профессиональные компетенции, а также практический опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППКРС, 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).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями,** соответствующими основным видам деятельности.

***ВД 1. 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.

***ВД 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.

***ВД 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.

***ВД 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских 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.

***ВД 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.

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЕЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

3.1. Учебный план областного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Ивановский колледж пищевой промышленности по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 Пекарь.

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы общеобразовательных дисциплин

3.4. Программы общепрофессионального и профессионального циклов

3.5 Программы практики

3.6. Фонды оценочных средств

**4.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Информационное обеспечение образовательного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождаться методическими рекомендациями с указанием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Для самостоятельной работы обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Образовательное учреждение, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий. Освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях происходит в условиях реальной производственной среды.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**4.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

*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.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентам профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета