



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
295000, г. Симферополь, ул. Дыбенко, 14



Tel./fax +7(3652) 27-00-38, 27-42-18; E-mail: rkig@edu.ru; http://rkig.edu.ru



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
М.И. Пальчук
« 12 » 31. 09 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа 19.01.04 «ПЕКАРЬ»

Квалификация:

пекарь

Нормативный срок освоения программы:

2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная



Симферополь, 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 (260103.01) «Пекарь», входящих в укрупненную группу направлений профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. №799

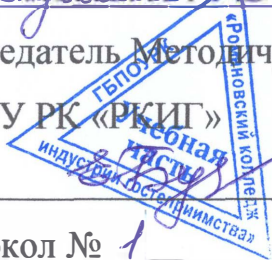
СОГЛАСОВАНО

Будина Е. Ш. Ф.И.О
Председатель Методического совета

ГБПОУ РК «РКИГ»

Протокол № 1

«31» августа 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Твердохлеб В. В. Ф.И.О
Директор

«Тул. обл. «Красножелез»»

(название предприятия)

« » 20 г.

М.П.



Разработчики:

1. Горченёва Е.В., преподаватель спец.дисциплин., высшей категории;
2. Таранова И.В., преподаватель спец.дисциплин;
3. Капшук-Габова Е.Р., преподаватель спец.дисциплин, первой категории.

Структура образовательной программы

№ п/п	Содержание	Стр.
1	Общие положения	5
	1.1. Основная профессиональная образовательная программа	5
	1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП	5
	1.3. Общая характеристика ОПОП	7
	1.3.1. Цель (миссия) ОПОП	7
	1.3.2. Срок освоения ОПОП	7
	1.3.3. Трудоемкость ОПОП	9
	1.3.4. Особенности ОПОП	9
	1.3.5. Требования к абитуриентам	10
	1.3.6. Востребованность выпускников	11
	1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	11
	1.3.8. Основные пользователи ОПОП	11
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	12
	2.1. Область профессиональной деятельности	12
	2.2. Объекты профессиональной деятельности	12
	2.3. Виды профессиональной деятельности	13
	2.4. Задачи профессиональной деятельности	13
3	Требования к результатам освоения ОПОП	14
	3.1. Общие компетенции	14
	3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	14
	3.3. Результаты освоения ОПОП	19
	3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	19
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	20
	4.1. Учебный план	20
	4.2. Календарный график учебного процесса	21
	4.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	21
	4.4. Рабочие программы учебной и производственной практики	22
5	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	24
	5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	24
	5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций	25
	5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	26
6	Ресурсное обеспечение ОПОП	27
	6.1. Кадровое обеспечение	27
	6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	28
	6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	29
	6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение	30

	работ по профессии « <u>Пекарь</u> »	
7	Характеристика среды ОО, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	32
8	Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	33
9	Локальные акты	
	Приложение к ОПОП	
1	Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»	
2	Учебный план	
3	Календарный график учебного процесса	
4	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП специальности	
5	Рабочие программы учебных дисциплин	
6	Рабочие программы профессиональных модулей	
7	Рабочая программа учебной практики	
8	Рабочая программа производственной (преддипломной) практики	
9	Локальные акты (положения)	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ РК «РКИГ» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. №384.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, оценочные и 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, программ учебной и производственной (преддипломной) практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, в ред. от 23.07.2013);
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарег. в Минюсте России 20.08.2013г. № 29200);

– Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. №799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 года, регистрационный № 29657);

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– 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»

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

– Разъяснения ФГАУ ФИРО разработчиками основных профессиональных образовательных программ - о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;

– Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО:

– «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»,

– «Разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования»;

– «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», утвержденные Департаментом

государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

– «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», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

– Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» (новая редакция);

– Локальные нормативные акты.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

Основная цель ОПОП - развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник в результате освоения ОПОП по профессии будет профессионально готов к деятельности по:

- Размножению и выращиванию дрожжей;
- Приготовлению теста;
- Разделке теста;
- Термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- Укладке и упаковке 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 ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.01.04 «Пекарь» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены ниже в таблице.

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

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	77	2772
Самостоятельная работа		33
Учебная практика	25	900
Производственная практика по профессии (по профилю специальности)	25	900
Производственная практика (преддипломная)	-	-
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	24	864
Итого:	147	5721

1.3.4. Особенности ОПОП по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» определяется программой подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29657);

– Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

– Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение

этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.) и представить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение в колледже ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

- гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии;
- иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) 7 квалификации и приложения к нему; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. №99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом; 4 фотографии.

1.3.6. Востребованность выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников по профессии 19.01.04 «Пекарь»: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускников

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» могут продолжить обучение:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и получить квалификацию техник-технолог
- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;
- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ»;
- студенты, обучающиеся по профессии 19.01.04 «Пекарь»;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей. 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.

Выполнение работ по профессии Пекарь 16472

Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476

Выполнение работ по профессии Дрожжевод 11930

Выполнение работ по профессии Тестовод 19137

Выполнение работ по профессии Машинист тесторазделочных машин 14253

Выполнение работ по профессии Формовщик теста 19441

Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания; иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;

- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

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

Осуществлять деятельность по: размножению и выращиванию дрожжей; приготовлению теста; разделке теста; термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; укладка и упаковка готовой продукции.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

3.1. Общие компетенции

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций	Результат освоения
ВПД 1	Размножение и выращивание дрожжей	
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	<i>Иметь практический опыт:</i> <ul style="list-style-type: none">- выполнения работ по производству дрожжей <i>Уметь:</i> <ul style="list-style-type: none">- размножать и выращивать дрожжи;- активировать прессованные дрожжи;

ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
ВПД 2	Приготовление теста	
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - обслуживания оборудования для приготовления теста
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
ПК 2.4	Обслуживать для оборудование приготовления теста	<ul style="list-style-type: none"> - 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 различными методами готовность теста в процессе созревания; <i>Знать:</i> - характеристики сырья и требования к его качеству; - правила хранения сырья; - правила подготовки сырья к пуску в производство; - способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл производства жидких дрожжей; - способы приготовления опары и закваски для

		<p>различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - сущность процессов созревания теста; - правила работы на тестоприготовительном оборудовании;
ВПД 3	Разделка теста	
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - деления теста вручную; - формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок;
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> - разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; - настройки и регулирования режимов работы оборудования; - устранения мелких неполадок оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	<ul style="list-style-type: none"> - придавать окончательную форму тестовых заготовок ; - работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	<ul style="list-style-type: none"> - укладывать сформованные полуфабрикаты в листы, платки, формы; - смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых

ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	<p>без крема;</p> <ul style="list-style-type: none"> - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формирования тестовых заготовок и расстойки теста. <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сахарных и мучных кондитерских изделий; - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; - порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; - рецептуры приготовления смазки; - приемы отделки поверхности полуфабрикатов; - режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и
		<p>способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
ВПД 4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - сушки сухарных изделий; выпечки кексов,
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	<p>пряников, вафель, печенья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - наладки и регулирования режима работы печи; <p><i>Уметь:</i></p>
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; - загружать полуфабрикаты в печь;
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять готовность изделий при выпечке; - разгружать печь;

ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; - выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	<ul style="list-style-type: none"> - приготавливать отделочную крошку, помаду; - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>-правила техники безопасности при выборке готовой продукции; - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.</p>
ВПД 5	Укладка и упаковка готовой продукции	
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - отбраковки изделий; укладки готовой продукции;
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - упаковки готовой продукции вручную; - упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; - устранения мелких неполадок упаковочного оборудования; <i>Уметь:</i>
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; - отбраковывать готовые изделия по массе; - упаковывать изделия различными способами; - укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; <i>Знать:</i> - требования к качеству готовой продукции; - требования к упаковке и маркировке изделий; - правила укладки изделий в лотки, контейнеры,

		вагонетки; - правила и способы наладки; регулирования режимов работы
		упаковочного оборудования; - возможные неисправности и способы их выявления.

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.

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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП образовательного учреждения по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам (далее - МДК), учебной и производственной практике);

- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- формы государственной (итоговой) аттестации (обязательные и предусмотренные образовательным учреждением), их распределение по семестрам объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной (итоговой) аттестации;

- объем каникул по годам обучения.

- Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, самостоятельную работу, практику и все виды аттестации;

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ.

Консультации обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОПОП профессии 19.01.04 «Пекарь» предполагает изучение следующих учебных циклов: профессиональный.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 216 часов, что составляет 19,6% от общего объема учебных циклов. В том числе вариативная часть использована на увеличение обще-профессионального цикла - 96 часов, профессионального цикла- 120 часов.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

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

Учебный процесс организован в режиме 5-6 дневной учебной недели, продолжительность 1 учебного часа составляет 45 минут. занятия группируются парами.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в приложении 2, а также в электронном виде на сайте ГБПОУ РК «РКИГ».

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП профессии 19.01.04 «Пекарь», включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график прилагается в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана в приложении 3.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, согласуются с цикловыми методическими комиссиями, предприятиями и утверждаются директором ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение №
1	2	3
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Приложение № 4
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Приложение № 5
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	Приложение № 6
ОП.04	Оборудование хлебопекарского производства	Приложение № 7
ОП.05	Сырье и материалы	Приложение № 8
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	Приложение № 9
ПМ.02	Приготовление теста	Приложение № 10
ПМ.03	Организация и ведение процессов разделки теста	Приложение № 11
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Приложение № 12
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	Приложение № 13
ПМ.06	Технохимконтроль хлебопекарного производства	Приложение № 14

4.4. Рабочие программы учебной и производственной практик

Программы учебной и производственной практики разработаны на основе локального акта «Положение об учебной и производственной практике обучающихся» и являются приложением к ОПОП.

Раздел ОПОП «учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

По профессии 19.01.04 «Пекарь» предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) – 50 недель.

Учебная и производственная практики проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение №
1	2	3
УП.01.01	Учебная практика	Приложение № 15
УП.02.01	Учебная практика	Приложение № 16
ПП.02.01	Производственная практика	Приложение № 17
УП.03.01	Учебная практика	Приложение № 18

ПП.03.01	Производственная практика	Приложение № 19
УП.04.01	Учебная практика	Приложение № 20
ПП.04.01	Производственная практика	Приложение № 21
УП.05.01	Учебная практика	Приложение № 22
ПП.05.01	Производственная практика	Приложение № 23
УП.06.01	Учебная практика	Приложение № 24
ПП.06.01	Производственная практика	Приложение № 25

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических занятий.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

- экзамен;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Основные формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменная работа;
- тестирование (бланковое или компьютерное);
- презентация (индивидуальное или групповое представление выполненного задания);
- анализ деловых ситуаций (анализ текстовых, графических или табличных материалов; анализ вариантов решения проблемы, обоснование выбора оптимального варианта решения);
- комплексные задания, моделирующие реальные ситуации профессиональной деятельности. Формы проведения текущего контроля определяются учебной программой дисциплины.

Текущий контроль осуществляют все преподаватели, ведущие различные виды занятий по данной дисциплине. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, календарные планы-графики о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики. Аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме защиты отчета по практике.

5.2. Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены ОО СПО самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний, обучающихся проводится по следующей схеме;

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; Федеральным государственным стандартом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»; приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Уставом ОУ СПО и на основе утвержденного локального акта «Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников».

Процедура проведения государственной (итоговой) аттестации (ГИА) представлена в Программе проведения ГИА, приложение 26.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами ОО СПО, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью. В тексте приводятся следующие сведения об общей численности преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь», составляет 26 преподавателя имеющих опыт преподавательской деятельности, а также молодых специалистов, среди которых: преподаватели высшей квалификационной категории – 6 человек; преподавателей первой квалификационной категории – 7 человек; специалистов – 13 человек.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП по профессии 19.01.04 «Пекарь» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом в сеть Интернет.

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

Библиотечный фонд обеспечен печатными и/или электронными 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 каждых 100 обучающихся.

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

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и 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 и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся (студентов).

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов. Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» обеспечивает проведение всех видов учебных занятий, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и пожарным нормам.

В колледже, согласно требованиям ФГОС профессии 19.01.04 «Пекарь», для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты и учебные лаборатории:

1. Социально-экономических дисциплин;
2. Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3. Иностранного языка;
4. Информационных технологий в профессиональной деятельности;
5. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6. Экологических основ природопользования;
7. Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
8. Технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
9. Организации хранения и контроля запасов и сырья;
10. Организации обслуживания;
11. Технологического оборудования хлебопекарного производства;
12. Учебный ресторан или бар.
13. «Учебный кулинарный цех»
14. «Учебный кондитерский цех»

Залы:

1. Библиотека;
2. Читальный зал с выходом в сеть Интернет;
3. Актный зал.

6.4. Условия реализации профессионального модуля

Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 19.01.04 «Пекарь»:

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для

презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория **«Учебный кулинарный цех»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина
Тестомесильная машина
Тестораскаточная машина
Машина посудомоечная
Аппарат упаковочный вакуумный
Миксер планетарный
Диспенсер для тарелок
Гастрономическая машина
Процессор кухонный
Нитрат тестер
Овоскоп (определитель качества яиц)
Овощерезка
Мясорубка
Охлаждаемый кондитерский шкаф
Кофемашина полуавтомат
Кофемолка

Куттер

Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная

Фритюрница

Пароконвектомат

Кипятильник с подключением к водопроводу

Мармит электрический для вторых блюд

Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
Холодильная камера
Холодильник бытовой двухкамерный
Витрина холодильная
Шкаф холодильный

Стол холодильный с охлаждаемой столешницей
Весоизмерительное оборудование
Весы электронные настольные
Набор для карвинга

Лаборатория «**Учебный кондитерский цех**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Механическое оборудование

Лампа для карамели
Температор для шоколада
Миксер планетарный
Тестораскаточная машина
Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

Печь конвекционная
Плита индукционная
Пароконвектомат

Холодильное оборудование

Шкаф шоковой заморозки
Витрина холодильная
Аппарат упаковочный вакуумный
Сифон для взбивания сливок (кремер)

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные

Базы практики

Базы практики предоставляют возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом. Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

№п\п	Полное название предприятия	Место расположения
1.	ГУП РК «Крымхлеб»	г. Симферополь

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ОО СПО, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В ГБПОУ РК «РКИГ» сформирована социо-культурная среда, создающая условия для становления и самореализации личности студента, будущего специалиста, обладающего высокой культурой, гражданской ответственностью, способного к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющего устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Неотъемлемой частью процесса качественной подготовки специалистов является воспитательная и внеучебная работа со студентами, которая проводится с целью формирования у студентов общих компетенций, а также становления гражданской позиции, сохранения и приумножения нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, выработки конструктивного поведения на рынке труда.

В колледже развита система студенческого самоуправления, созданы студенческий совет, в каждой учебной группе создаётся актив. Основной целью развития студенческого самоуправления является обеспечение личностного роста будущего профессионала как образованной, целостной личности, обладающей высокой профессиональной компетентностью, способной творчески осуществлять своё человеческое и социальное предназначение.

Студенты колледжа принимают участие в волонтерском движении, в мероприятиях разного уровня:

1. Ежегодная научно-практическая конференция – «Мир изысканных отелей и утонченного гостеприимства».
2. Ежегодная научно-практическая конференция – «Открой для себя мир».
3. День открытых дверей в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».
4. Ежегодная Республиканская выставка «Образование и карьера».
5. Спортивные городские спартакиады.
6. Международный день туризма.
7. Летняя Спартакиада работников образования.
8. Благотворительная акция «Белый цветок».

8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОО СПО

Методические рекомендации ФГАУ ФИРО:

Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

**Матрица
соответствия компетенций и составных частей ОПОП
профессии 19.01.04 «Пекарь»**

