



**Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»  
\_\_\_\_\_ М.И.Пальчук  
Приказ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
19.01.04 «ПЕКАРЬ»**

Квалификация: пекарь

Нормативный срок освоения программы: 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

г. Симферополь, 2022 г.

**Лист согласования**

Адаптивная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе ФГОС СПО по профессии 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

**УТВЕРЖДЕНО**

Председатель Методического совета, \_\_\_\_\_  
директор ГБПОУ РК «РКИГ» \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ М.И. Пальчук  
подпись

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_ должность

\_\_\_\_\_ Ф.И.О

Протокол № \_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_\_ г.

(название предприятия) \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  
М.П.



Разработчики: \_\_\_\_\_

## Структура основной профессиональной образовательной программы

Стр.

1.	Общие положения	5
1.1.	Адаптивная образовательная программа среднего профессионального образования	6
1.2.	Нормативные документы для разработки АОП СПО	6
2.	Общая характеристика АОП СПО	6
2.1.	Цель (миссия) АОП СПО	6
2.2.	Срок освоения АОП СПО	6
2.3.	Трудоемкость АОП СПО	7
2.4.	Особенности АОП СПО	8
2.5.	Требования к абитуриентам	9
2.6.	Востребованность выпускников	9
2.7.	Возможности продолжения образования выпускника	9
2.8.	Основные пользователи АОП СПО	9
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
3.1.	Область профессиональной деятельности	9
3.2.	Объекты профессиональной деятельности	10
3.3.	Виды профессиональной деятельности	11
3.4.	Задачи профессиональной деятельности	11
4.	Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат обучения по завершению освоения образовательной программы	12
4.1.	Общие компетенции	12
4.2.	Профессиональные компетенции	12
4.3.	Матрица соответствия составных частей АОП СПО СПО по профессии и компетенциям, формируемым в результате освоения образовательной программы	20
5.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	20
5.1.	Календарный учебный график	20
5.2.	Учебный план	21
5.3.	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	22
5.4.	Программы практик	22
5.5.	Рабочая программа воспитания	23
5.6.	Календарный план воспитательной работы	23
6.	Контроль и оценка результатов освоения АОП СПО	23
6.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	23
6.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций	24
7.	Ресурсное обеспечение АОП СПО	25
7.1.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	25
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	25
7.3.	Организация практической подготовки обучающихся	26
7.4.	Организация воспитательной работы с обучающимися	28
7.5.	Кадровое обеспечение	31

7.6.	Финансовые условия реализации образовательной программы	31
8.	Организация и учебно-методическое обеспечение итоговой государственной аттестации выпускников	31
8.1.	Проведение итоговой государственной аттестации	31
8.2.	Фонды оценочных средств для проведения итоговой государственной аттестации	32
Приложения		
1.	Матрица соответствия компетенций и составных частей АОП СПО профессии	
2	Календарный учебный график	
3	Компетентностно-ориентированный учебный план	
4	Рабочая программа воспитания	
5	Календарный план воспитательной работы представлен	
6	Фонды оценочных средств представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и практике	
7	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 19.01.04 «Пекарь»	
8	Фонды оценочных средств для проведения ГИА	
9	Рабочие программы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебной практики, производственной (преддипломной) практики	
10	Локальные акты ГБПОУ РК «РКИГ»	

### **Пояснительная записка**

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», принципами гуманизации образовательного процесса, дифференциации и индивидуализации обучения, выделяется категория обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающиеся с ОВЗ). Обучающийся с ОВЗ – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (глава 1, ст. 2, п.16).

Категория обучающихся с ОВЗ – это обучающиеся, основной дефект развития которых замедляет формирование познавательных процессов, снижает познавательную активность, затрудняет самоконтроль и саморегуляцию. Данные особенности развития эмоционально-волевой и познавательной сферы затрудняют адаптацию к процессу обучения, формирование профессиональных умений и навыков, усвоение программного материала в целом. Как правило, эти обучающиеся не могут понять значимость и необходимость обучения.

В ГБПОУ РК «РКИГ» обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения лиц с ОВЗ, с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОП СПО определяет содержание и организацию процесса обучения для слушателей с ОВЗ и направлена на:

- обеспечение равенства возможностей для каждого обучающегося в получении качественных образовательных услуг;
- обеспечение государственных гарантий уровня и качества профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих на основе единства обязательных требований к условиям реализации программ профессионального обучения лиц с ОВЗ;
- сохранение единства образовательного пространства относительно уровня профессионального обучения;
- обеспечение профессиональной адаптации, социализации слушателей с ОВЗ.
- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды

В ГБПОУ РК «РКИГ» по профессии 19.01.04 «Пекарь» обучается лицо с нарушениями опорно-двигательного аппарата. В основу организации образовательного процесса на ступени среднего профессионального образования

заложены дифференцированный и деятельный подходы, реализация которых обеспечена соответствующим учебно-методическим комплектом. Дифференцированный подход к построению АОП СПО предполагает учет особых образовательных потребностей, типологических и индивидуальных особенностей развития указанных категорий обучающихся, которые проявляются в неоднородности возможностей освоения содержания образования и реализуется (при необходимости) через различные варианты построения образовательной программы, в том числе и на основе индивидуального учебного плана. Применение дифференцированного подхода обеспечивает разнообразие содержания, предоставляя обучающимся инвалидам и обучающимся с нарушением опорно-двигательного аппарата возможность реализовать индивидуальный потенциал развития. Деятельностный подход основывается на теоретических положениях отечественной психологической науки, раскрывающих основные закономерности процесса обучения и воспитания обучающихся, структуру образовательной деятельности с учетом общих закономерностей развития обучающихся с нормальным и нарушенным развитием и строится на признании того, что развитие личности обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяется характером организации доступной им деятельности.

В основу формирования АОП СПО положены следующие принципы:

- принципы государственной политики РФ в области образования (гуманистический характер образования, единство образовательного пространства на территории Российской Федерации, светский характер образования, общедоступность образования, адаптивность системы образования к уровням и особенностям развития и подготовки обучающихся и воспитанников и др.);

- принцип учета типологических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся;

- принцип коррекционной направленности образовательного процесса;

- принцип развивающей направленности образовательного процесса, ориентирующий его на развитие личности обучающегося и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей;

- онтогенетический принцип;

- принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивает возможность овладения обучающимися всеми видами доступной им предметно-практической деятельности, способами и приемами познавательной, учебной и профессиональной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением;

- принцип переноса компетенций, сформированных в условиях учебной ситуации, в деятельность в профессиональной и в жизненной ситуации, что обеспечит готовность обучающегося к самостоятельной ориентировке и активной деятельности в реальном мире, в действительной жизни; – принцип сотрудничества с семьей.

Нормативную правовую основу разработки АОП СПО составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 ФЗ, гл. 11, ст. 79;

- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ;

- Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 2 сентября 2020 года № 457;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 (ред. от 31.01.2014); - СП 59.13330.2012. Свод правил. «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения. Актуализированная редакция СНиП 35-01-2001», утвержденный Приказом Минрегиона России от 27 декабря 2011 г. № 605 (ред. от 21.10.2015); - Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования ФГОС СПО) 09.02.07 Информационные системы и программирование укрупненной группы специальностей 09.00.00 Информатика и вычислительная техника, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1547 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2016 года, регистрационный № 44936); - Устав ГБПОУ СО «Камышловский педагогический колледж»; - Порядок организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Камышловский педагогический колледж» от 24.10.2016 №354 – ОД. Методическую основу разработки АОП СПО составляют: - Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утвержден Министерством образования и науки РФ 20.04.2015 N 06-830вн. - Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО от 28 августа 2010 года; – Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО от 28 августа 2009 г. - Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06 – 259). - Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N06- 281)

Комплексный подход к реализации адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 19.01.04 «Пекарь» в ГБПОУ РК «РКИГ» позволит сформировать у слушателей психологическую готовность к процессу обучения, а также достичь основной цели: создание образовательной среды, способствующей формированию профессиональных и общетрудовых компетенций, а также развитию личности и общей компетентностной культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, формированию необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающимся максимально возможной самостоятельности в повседневной жизни.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Адаптивная образовательная программа среднего профессионального образования**

Адаптивная образовательная программа среднего профессионального образования (АОП СПО) профессии 19.01.04 «Пекарь» реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

АОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ РК «РКИГ» с учетом требований регионального рынка труда на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. №799.

АОП СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, учебную программу и календарный график воспитательной работы, иные оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

АОП СПО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

АОП СПО реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РК «РКИГ».

### **1.2. Нормативные документы для разработки АОП СПО**

Нормативную основу разработки АОП СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями);

- 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», зарегистрированный в Минюсте России 30.07.2013 № 29200(в редакции Приказа министерства просвещения РФ от 28.08.2020 № 441);

- ФГОС СПО по профессии 19.01.04 (260103.01) «Пекарь»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования», перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735;



- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и 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 27.08.2009 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 «РКИГ»;

- локальные нормативные акты.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АОП СПО**

### **2.1. Цель (миссия) АОП СПО**

Основная цель АОП СПО – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Выпускник в результате освоения АОП СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» 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;

Адаптивная образовательная программа среднего профессионального образования 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 (*принципы можно пересмотреть и добавить из перечня наиболее важных компетенций*).

## 2.2. Срок освоения АОП СПО

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация составляют 2 года 10 месяцев.

## 2.3. Трудоемкость АОП СПО

Код учебного цикла	Структура образовательной программы	По ФГОС, в академических часах	Объём образовательной программы в академических часах по программе
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		
	Базовая часть	<b>3077</b>	<b>3077</b>
	Промежуточная аттестация	3 нед.	3 нед.
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
	Базовая часть	не менее 134	142
	Вариативная часть		96
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		
	Базовая часть	не менее 650	643
	Вариативная часть		120
Из них вариативная часть, <b>всего</b>		не менее 20% от общего объема (не менее 216)	19,98% (216)
Учебная практика		не менее 25% ПЦ (не менее 1404)	25%
Производственная практика			(1404)
ГИА		72	72
Общий объём образовательной программы обучающихся		<b>4158</b>	<b>4158</b>

## 2.4. Особенности АОП СПО

Содержание среднего профессионального образования по профессии 19.04.01 «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», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. №799.;
- 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);
- Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенции «Хлебопечение»;
- Региональные требования.

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида 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.

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 аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

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  
 Термостат 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)

*Весозмерительное оборудование*

Весы электронные

**2.5. Требования к абитуриентам**

Требования регламентируются Правилами приёма в ГБПОУ РК «РКИГ» «Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» на 2021-2022 учебный год» на 2021 год.

**2.6. Востребованность выпускников**

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

**2.7. Возможности продолжения образования выпускников**

Выпускник, освоивший АОП СПО по 19.01.04 «Пекарь» подготовлен:

- к освоению АОП СПО среднего профессионального образования;
- к освоению АОП СПО высшего образования по следующим направлениям

подготовки по специальностям:

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

**2.8. Основные пользователи АОП СПО**

Основными пользователями АОП СПО являются:

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

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

#### **3.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

#### **3.2. 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 управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии в соответствии с профессиональными стандартами: пекарь - тестовод - дрожжевод; пекарь - формовщик теста; пекарь - машинист тесторазделочных машин; формовщик теста - машинист тесторазделочных машин; пекарь - кондитер; пекарь-мастер. Возможные режимы работы пекаря в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по данной профессии являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

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.

### **3.3. Виды профессиональной деятельности**

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Пекарь» является производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

### **3.4. Задачи профессиональной 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

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 4.2. Профессиональные компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Размножение и выращивание дрожжей	ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
	ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов
	ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
Приготовление теста	ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье
	ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
	ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
	ПК 2.4.	Обслуживать оборудование приготовления теста
Разделка теста	ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
	ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

	ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
	ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста
	ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
	ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
	ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
	ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
	ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
	ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
	ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
	ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
Укладка и упаковка готовой продукции	ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
	ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
	ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Результаты освоения АОП СПО 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.

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	



ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	<b>Практический опыт:</b> - выполнения работ по производству дрожжей <b>Умения:</b> - размножать и выращивать дрожжи; - активировать прессованные дрожжи; - выполнять контрольные анализы; - обслуживать оборудование дрожжевого цеха; - соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами <b>Знания:</b> - способы изменения температуры дрожжей; - методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; - методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; - способы обработки оборудования дрожжевого цеха; - правила организации работ в цеху; - требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов	
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье	<b>Практический опыт:</b> - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	

ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	- приготовления теста различными способами, в том числе с применением
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование приготовления теста	<p>тестоприготовительного оборудования; - обслуживания оборудования для приготовления теста</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> <li>- оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>- определять физико – химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</li> <li>- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики сырья и требования к его качеству;</li> <li>- правила хранения сырья;</li> <li>- правила подготовки сырья к пуску в производство;</li> <li>- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл производства жидких дрожжей;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</li> <li>- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов;</li> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>- структуру и физические свойства различных видов теста;</li> <li>- сущность процессов созревания теста;</li> <li>- правила работы на тестоприготовительном оборудовании;</li> </ul>
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- деления теста вручную;</li> <li>- формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</li> <li>- работы на тестоделительных машинах;</li> <li>- работы на машинах для формования тестовых заготовок;</li> <li>- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</li> <li>- настройки и регулирования режимов работы оборудования;</li> <li>- устранения мелких неполадок оборудования.</li> </ul>
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста	
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования	

	тестовых заготовок	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> <li>- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li> <li>- придавать окончательную форму тестовых заготовок;</li> <li>- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>- укладывать сформованные полуфабрикаты в лисы, платки, формы;</li> <li>- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</li> <li>- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> <li>- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</li> <li>- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сахарных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li> <li>- способы</li> </ul>
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	

		<p>разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</li> </ul> <p>рецептуры приготовления смазки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы отделки поверхности полуфабрикатов:</li> </ul> <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</li> <li>- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</li> <li>- правила безопасного обслуживания оборудования</li> </ul>
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</li> <li>- сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</li> <li>- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - наладки и регулирования режима работы печи;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>- загружать полуфабрикаты в печь;</li> <li>- контролировать паровой и температурный</li> </ul>
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	

		<p>режим пекарной камеры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>- разгружать печь;</li> <li>- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</li> <li>- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>- приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>- приемы посадки полуфабрикатов в печь;</li> <li>- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</li> <li>- методы расчета выхода готовой продукции;</li> <li>- методы определения готовности изделий при</li> </ul>
--	--	--

		выпечке; - правила техники безопасности при выборке готовой продукции; - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.	<b>Практический опыт:</b> - отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; - устранения мелких неполадок упаковочного оборудования; <b>Умения:</b> - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; - отбраковывать готовые изделия по массе; - упаковывать изделия различными способами; - укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; <b>Знания:</b> - 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
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	

### **4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

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

## **5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **5.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график, составная часть образовательной программы (ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ, гл. 1, ст. 2, п. 9), определяющая:

- количество учебных недель;
- количество учебных дней;
- продолжительность каникул;
- даты начала и окончания учебных периодов/этапов.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОП СПО профессии 19.01.04 «Пекарь», включая практическую подготовку, теоретическое обучение, практику, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### **5.2. Учебный план**

В учебном плане определены следующие характеристики АОП СПО по профессии 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 дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим – междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике;
- распределение по годам обучения и семестрам (триместрам) различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы ГИА (обязательные и предусмотренные Колледжем), их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. 36 академических часов в неделю – обязательная аудиторная учебная нагрузка при очной форме получения образования. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана и составляет 50 % от объема учебных циклов профессиональной подготовки. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, подготовки рефератов и сообщений, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы над ВКР, посещения секций и т.д.

АОП СПО профессии 19.01.04 «Пекарь» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный – ОП;



- профессиональный – ПП;
- учебная практика – УП;
- производственная практика – ПП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация – ГИА.

Обязательная часть АОП СПО по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть 20 % распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение 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.

В том числе вариативная часть использована на увеличение общепрофессионального цикла - 96 часов, профессионального цикла- 120 часов.

Оборудование хлебопекарного производства - 48 часов, Сырье и материалы - 48 часов, МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий – 32 часа, МДК.06.01 Технохимконтроль хлебопекарного производства – 88 часов.

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

Учебный процесс организован в режиме 5-дневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 3, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах ГБПОУ РК «РКИГ».

### **5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, МДК, согласуются с цикловыми методическими комиссиями, предприятиями и утверждаются директором Колледжа.

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствие с Положением «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ», согласованы с работодателями и утверждены приказом директором Колледжа.

### **5.4. Программы практики**

Программы учебной, производственной практики разрабатываются на основе положения «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ» и являются приложением к АОП СПО.

По профессии 19.01.04 «Пекарь» предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика - 39 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.

Производственная практика является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение обучающимися профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику профессии;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные компетенции обучающихся.

Рабочие программы УД и ПМ представляются на бумажных носителях в Приложении 9 к АОП СПО.

#### **5.5. Рабочая программа воспитания**

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 4.

#### **5.6. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 5.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОП СПО**

### **6.1. 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 обучающимися 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 АОП СПО (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.

## **6.2. Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей АОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены ГБПОУ РК «РКИГ» самостоятельно.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой 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 учебным планом);
- государственная итоговая аттестация.

Фонды оценочных средств представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ» в Приложении 6.

## **7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ АОП СПО**

### **7.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Колледж, реализует АОП СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация АОП СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» предполагает:

- наличие 4 учебных кабинетов, 1 лаборатории, 1 мастерская, спортивный комплекс, библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал.;
- материальная база для реализации АОП СПО;
- технические средства обучения;
- базы практики;
- количество компьютерных классов и посадочных мест в них;

- наличие доступа к сети Интернет.

Реализация АОП СПО обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях соответствующей образовательной среды или в условиях реального производства в соответствии вида деятельности. При использовании электронных образовательных ресурсов Колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж должен быть обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **7.2. Перечень профессиональных лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по АОП СПО**

<b>Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских</b>	<b>Номер кабинета</b>	<b>Адрес учебного корпуса</b>
<b>Кабинеты:</b>		
Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	17	ул.Дыбенко, 14
Безопасности жизнедеятельности	7	ул.Дыбенко, 14
<b>Лаборатории:</b>		
Ботаники и физиологии растений		ул.Дыбенко, 14
<b>Спортивный комплекс</b>	Без номера	
<b>Залы</b>		
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;	33	ул. Дыбенко 14
Актовый зал.	8	ул. Дыбенко 14

### **7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация АОП СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» обеспечивается доступом обучающихся к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин и профессиональных модулей АОП СПО. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом в сеть Интернет.

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

Библиотечный фонд включает печатные и/или электронные издания 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.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из журналов следующего перечня:

1. Цветы
2. Крымская газета
3. Вестник образования России
4. Вокруг света
5. Гастроном
6. Гостиничное дело
7. Современный ресторан

## 8. Не будь зависим

Адаптивная образовательная программа среднего профессионального образования обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям АОП СПО.

Внеаудиторная работа сопровождается 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 должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

### 7.3 Организация практической подготовки обучающихся

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка в Колледже регламентируется положением «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ».

Реализация АОП СПО (отдельных её частей) предполагает обязательную учебную и производственную практику. Объем практической подготовки устанавливаются от общего объема учебной нагрузки по соответствующему циклу:

Название модуля	Учебная практика	Производственная практика
Размножение и выращивание дрожжей	2	-
Приготовление теста	1	3
Разделка теста	2	4
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	6	12
Укладка и упаковка готовой продукции	2	4
Технохимконтроль хлебопекарного производства	1	2
<b>Итого</b>	<b>14</b>	<b>25</b>

Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей. Учебная практика реализуется в мастерских и профессиональных лабораториях Колледжа с соответствующим оборудованием, инструментами, инвентарем, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе, используемых при проведении чемпионатов Ворлдскиллс Россия, указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по соответствующей компетенции 47 WSI Хлебопечение.

Производственная практика обучающихся реализуется на предприятиях по отраслям профессиональной деятельности в области хлебопечения, оснащенных современным оборудованием, использующих современные производственные технологии и материалы.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам профессиональной деятельности, предусмотренных АОП СПО.

Оснащенность баз практики должна обеспечивать выполнение всех видов профессиональной деятельности, предусмотренных АОП СПО по профессии 19.01.04. «Пекарь»:

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

Руководство практикой от предприятия осуществляют наставники, определенные из числа высококвалифицированных работников организации, помогающие обучающимся овладеть умениями и навыками. Оборудование рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию вида деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть всеми профессиональными компетенциями.

Основными базами практики являются: ГУП РК «Крымхлеб» (г.Симферополь), АО «Пансионат «Черноморец» (с. Песчаное), ООО «Арт-Квест» (г. Саки), ГАУ РК «Пансионат «Крымская весна» (г. Судак), с которыми заключены договорные отношения. Базы практики предоставляют возможность обучающимся прохождению практики в соответствии с учебным планом.

#### **7.4. Организация воспитательной работы с обучающимися**

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы воспитания определены следующие формы работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Программа и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 4 и Приложении 5.

В Колледже сформирована социокультурная среда, направленная на всестороннее развитие и социализацию обучающихся, укрепления их нравственных, гражданских качеств, сохранения здоровья; способствующая развитию

воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Главной целью внеучебной работы с обучающимися является создание соответствующих условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, духовном, культурном, творческом и нравственном развитии.

Основными задачами формирования внеучебной деятельности Колледжа являются:

- формирование у обучающихся духовно-нравственных и культурных ценностей и потребностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе;
- формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- создание условий для творческой самореализации личности, обеспечения досуга обучающихся во внеучебное время;
- воспитание здорового образа жизни;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях;
- формирование и развитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- сохранение и преумножение культурных традиций Колледжа, обеспечение преемственности;
- формирование чувства корпоративности и солидарности.

Базовыми принципами организации социокультурной среды для обучающихся являются:

- принцип индивидуализации, предполагающий определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во внеучебной работе;
- предоставление возможности каждому обучающемуся самореализоваться и раскрыть себя;
- принцип гуманистической ориентации, направленной на признание человека высшей социальной ценностью, уважительного отношения к каждому человеку, а также обеспечения свободы совести, вероисповедания и мировоззрения;
- принцип социальной адекватности, требующий соответствия содержания и средств образования социальной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;
- принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей обучающихся и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

В Колледже реализуются следующие направления воспитательной работы:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- правовое воспитание, профилактика безнадзорности, правонарушений, наркомании и алкоголизма, курения, борьба с курением;
- воспитание толерантной культуры, профилактика экстремизма, нигилизма, ксенофобии у обучающихся;



- нравственно-эстетическое воспитание;
- спортивно-оздоровительная работа;
- формирование конкурентоспособных качеств, ориентации на успех и лидерство;
- наставничество;
- волонтерская работа.

Созданная в Колледже социокультурная среда способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления – Совет Колледжа.

Студенческое самоуправление нацелено на формирование ответственной позиции обучающегося в пространстве Колледжа, навыков сотрудничества и партнерства, формирование проектных команд обучающихся, направленных на решение задач Колледжа (умение работать в команде, умение строить коммуникацию, умение разрабатывать и реализовывать проектную деятельность). Реализуемая модель студенческого самоуправления базируется на предоставлении возможностей каждому обучающемуся самореализоваться, стать участником общественно значимой деятельности, раскрыть свой потенциал в научной, общественно-культурной и спортивной жизни Колледжа.

Спортивно-оздоровительная работа в Колледже нацелена на укрепление здоровья, разностороннего физического развития обучающихся. В Колледже проводятся внеучебные занятия спортивной направленности (туристические слеты, спартакиады, массовые спортивные соревнования), работают спортивные секции.

Для повышения эффективности организации внеучебного времени обучающихся, обеспечения мобильности выпускников на рынке труда и их стабильной занятости, в Колледже разработаны программы дополнительного и дополнительного профессионального образования по различным направлениям подготовки.

В рамках внеаудиторной работы для обучающихся организуется посещение музеев, театров, библиотек, проводятся экскурсии, дни здоровья.

Внеаудиторная и воспитательная работа в учебных группах учитывается и анализируется заведующими отделениями и заместителем директора по учебно-воспитательной работе.

В Колледже ведётся психолого-консультационная работа по адаптации студентов первого курса к новой системе обучения, ориентации в правах и обязанностях, культурному совершенствованию, налаживанию доброжелательных отношений между преподавателями и обучающимися. Данную работу проводят, прежде всего, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, педагог-организатор.

Обучающимся на бюджетной основе назначается государственная академическая стипендия. Кроме того, могут быть назначены другие виды стипендии: специальные государственные стипендии Правительства Российской Федерации; государственные социальные стипендии; именные стипендии; персональные стипендии.

Обучающиеся Колледжа поощряются грамотами, благодарностями, материальной поддержкой за активное участие в научной, общественной, спортивной и культурно-массовой работе.

Преподаватели Колледжа строят свою работу с обучающимися на основе индивидуального подхода, с учетом интересов и способностей каждого, проводят

работу по вовлечению обучающихся к участию в олимпиадах, конференциях, выставках, спортивных соревнованиях, поддерживают постоянную связь с родителями или законными представителями. Участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах в течение периода обучения является обязательным.

Важным компонентом воспитательной работы является постоянное функционирование цикловой методической комиссии кураторов, которая призвана повышать качество обучения, профессиональной подготовки и развивать творческо-исследовательскую деятельность обучающихся через реализацию личностных результатов воспитания.

Цели и задачи работы цикловой методической комиссии кураторов:

- мотивация обучающихся к углубленному изучению дисциплин, развитие творческих способностей;
- повышение интереса к выбранной профессии;
- закрепления знаний и умений, полученных в процессе обучения;
- стимулирование профессионального роста педагогических работников, совершенствование творческого потенциала, внедрение в образовательный процесс передовых технологий обучения;
- воспитание стремления к достижению более высоких результатов при получении профессии;
- выявление обучающихся, которые обладают особыми способностями, стремятся к углубленному изучению определенной учебной дисциплины, профессионального модуля или образовательной области;
- побуждение к систематическому приобщению и самостоятельному изучению материала по образовательной программе;
- побуждение к совершенствованию творческих способностей; развитие ассоциативного, образного мышления, любознательности, воображения, смелости в выдвижении гипотез, умения принимать нестандартные решения;
- развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций;
- расширение круга профессиональных умений и навыков по выбранной профессии;
- воспитание культуры поведения в обществе;
- формирование положительного имиджа ГБПОУ РК «РКИГ».

#### **7.5. Кадровое обеспечение**

Реализация АОП СПО обеспечивается научно-педагогическими кадрами Колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой УД, ПМ, в отдельных случаях научную степень, а также систематически занимающиеся самообразованием и повышением квалификации. Общая численность педагогических работников, привлекаемых к реализации АОП СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» 17 чел., в том числе, имеющих опыт педагогической деятельности 13 чел., молодых специалистов 5 чел.; преподаватели высшей квалификационной категории 3 чел.; преподаватели первой квалификационной категории 5 чел.; специалисты 7 чел.

Доля педагогических работников, приведенных в виде целочисленного значения ставок, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, с опытом работы на предприятиях не менее 3 лет, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускника, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, 25 %.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 19.01.04 «Пекарь», приведен в тарификационном списке (Приложение 7).

#### **7.6. Финансовые условия реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации АОП СПО осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» с учетом корректирующих коэффициентов.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации АОП СПО осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ СПО по профессиям/специальностям и укрупненным группам профессий/специальностей, утвержденной Минобрнауки России 27.11.2015 № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации АОП СПО включают в себя затраты на оплату труда с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА ВЫПУСКНИКОВ**

### **8.1. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация является обязательным компонентом АОП СПО, она проводится по завершению полного обучения по направлению подготовки.

Организация ГИА выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь»; приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211); Уставом ГБПОУ РК «РКИГ» и на основе утвержденного локального акта «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РК «РКИГ».

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, ГИА проходят в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится согласно Положению о выпускной квалификационной работе, Положению о государственной экзаменационной комиссии, Положению о порядке организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников.

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработан комплект документов по подготовке к государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, содержит формы, условия проведения демонстрационного экзамена, разрабатывается председателем цикловой комиссии, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за полгода до ГМА.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты демонстрационного экзамена, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

## **8.2. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

Для проведения ГИА члены цикловых методических комиссий во главе с председателем разрабатывают программы и фонды оценочных средств, которые утверждаются директором Колледжа.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения ГИА, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в Приложении 8.