

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО

Президент Ассоциации кулинаров и
рестораторов Свердловской области

А.С. Пономарев



СОГЛАСОВАНО:

Методическим советом

Протокол от 25.02.22 № 41

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько

Приказ № 77 от «24» 03 2022 г.



ПРИНЯТО:

Педагогическим советом

Протокол от 22.02.22 № 16

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.04 Пекарь**

г. Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	4
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	4
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
5.1. Учебный план	7
5.2. Календарный учебный график	12
5.3. Рабочая программа воспитания.....	12
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	13
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	13
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	14
6.3. Требования организации воспитания обучающихся	14
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	14
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	15
РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	15
РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	15
ПРИЛОЖЕНИЯ	16

Приложение 1.	Учебный план
Приложение 2.	Календарный учебный график
Приложение 3.	Рабочая программа воспитания
Приложение 4.	Карта обеспеченности информационными продуктами
Приложение 5.	Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 6.	Рабочая программа по производственной практике
Приложение 7.	Рабочая программа по учебной практике
Приложение 8.	Рабочие программы

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Профильная направленность программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь, реализуемая ГАПОУ СО ТИПУ «Кулинар», представляет собой систему документов, разработанную и согласованную техникумом и работодателем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и *Профессионального стандарта «Пекарь» № 914-н*. Миссия учебного заведения: подготовка высоко квалификационного рабочего, способного конкурировать на рынке в сферы промышленная экология и биотехнология.

1.2. Нормативно-правовая база разработки ППКРС

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь, составляют:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013 г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013г.) 260103.01 Пекарь с изменениями: Приказ министерства образования и науки РФ № 390 от 9 апреля 2015г.;

2. Закон об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.);

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. 2015 г., 2017г.);

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой от 17.11.2017 г. Министерством образования и науки РФ);

6. Приказ Министерства Науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства Просвещения Российской Федерации №885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

7. Устав ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

РАЗДЕЛ 2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь срок освоения ППКРС зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения. Освоение обучающимися ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме обучения осуществляется в следующие сроки:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Пекарь-кондитер	2 года 10 месяцев

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5008 часов**.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

1. основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
2. технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
3. рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
4. технологическое оборудование хлебопекарного производства

3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Пекарь готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

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

РАЗДЕЛ 4. КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА

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

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).

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

- Размножение и выращивание дрожжей

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

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

- Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготовка и дозирование сырья.

ПК 2.2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и

брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста

- Разделка теста

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

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

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

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

• Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке

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

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий

ПК4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки

- Укладка, упаковка и *презентация* готовой продукции

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции

ПК 5.2. Производить упаковку, маркировку и презентация хлебобулочных изделий ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

- Приготовление мучных кондитерских изделий

ПК 6.1. Приготавливать и оформлять мучные кондитерские изделия

ПК 6.2. Приготавливать и оформлять печенье, пряники, коврижки

ПК 6.3. Приготавливать и использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты

ПК 6.4. Приготавливать и оформлять классические торты и пирожные

В составных частях ППКРС: рабочих программах всех учебных дисциплин (модулей), входящих в учебный план техникума по профессии Пекарь, программах учебной и производственных практик, программе итоговой государственной аттестации выпускников сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ППКРС.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Учебный план имеет следующую структуру:

- Общеобразовательный цикл;
- Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь»;

Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

продолжительность учебной недели – максимальный объем аудиторной учебной нагрузки - 36 часов, максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и консультации.

Шестидневная рабочая неделя;

Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;

Текущий контроль результатов успеваемости подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся согласно Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

Организация консультаций предусматривается 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, форма проведения консультаций - групповые и индивидуальные;

Каникулы запланированы в объеме 24 недели, из них на первом, втором курсе по 11 недель, в том числе в зимний период по 2 недели, на третьем курсе - 2 недели в зимний период.

Практическая подготовка обучающихся предусмотрена, как посредством прохождения обучающимися учебной и производственной практики

в профессиональных модулях, так и выполнения практических и лабораторно-практических работ в рамках осваиваемой дисциплины. В рамках общеобразовательных дисциплин практическая подготовка составляет 59%, общепрофессиональных дисциплин - 67%, в рамках профессионального цикла -87%.

Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего

общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2160 часов (из них 2052 ч. теоретической подготовки (57 недель) и 108ч. промежуточной аттестации (3недели) (при этом срок обучения увеличен на 82 недели). Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2160 часов. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Основная образовательная программа содержит обязательную часть, в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО. Обязательная часть – основные учебные предметы составляют 60% от общего объёма учебного времени, отведенного на освоение программы среднего общего образования. На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: математика, химия, биология.

Общеобразовательный цикл состоит из 12 предметов:

- Основные учебные предметы – 8 предметов;
- Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей- 3 предмета;
- Дополнительные учебные предметы-1 предмет.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена или дифференцированного зачета.

Экзамен проводится по предметам: «Русский язык», Математика», «Химия».

Объем часов по предмету «Физическая культура» предусмотрен из расчета 3 часа в неделю.

Дополнительный учебный предмет «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности» направлен на удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся, развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной личностно-смысловой сферы, развития навыков самообразования и самопроектирования, углубление, расширение и систематизацию знаний по выбранной профессии, совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения. Данный предмет обеспечивает общеобразовательную и общекультурную составляющую при получении среднего общего образования. В данном предмете прослеживаются метапредметные связи как с общеобразовательными предметами так и общепрофессиональными и

профессиональными дисциплинами.

Предусмотрено выполнение индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по руководством преподавателя по выбранной теме, и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта (информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного).

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по завершению предметов в форме экзамена или дифференциального зачета.

Основные учебные предметы:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Русский язык и литература	Русский язык	Базовый
2		Литература	Базовый
3	Иностранные языки	Иностранный язык	Базовый
4	Математика, и информатика	Математика	Углубленный
5	Общественные науки	История	Базовый
6	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура	Базовый
7		Основы безопасности жизнедеятельности	Базовый
8	Естественные науки	Астрономия	Базовый

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Естественные науки	Химия	Углубленный
2		Биология	Углубленный
3	Родной язык и родная литература	Родная литература	Базовый

Дополнительные учебные предметы:

1. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Программа подготовки квалификационных рабочих и служащих по профессии 19.01.04. «Пекарь» состоит из:

-общепрофессионального цикла;

-профессионального учебного цикла, в том числе учебной и производственной практики (практической подготовки);

-Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего.

В профессиональный цикл программы входят профессиональные модули (ПМ) состоящие из междисциплинарных курсов (МДК), учебной и производственной практики (УП и ПП). Учебная и производственная практика проводятся при освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1404 часа (39 недель), что составляет 70% от профессионального цикла образовательной программы.

– Учебная практика проводится в хлебопекарных предприятиях и предприятиях общественного питания (ПМ 06) в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

– ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей – 1 неделя (36 часов),

– ПМ.02 Приготовление теста – 3 недели (108 часа),

– ПМ. 03 Разделка теста – 4 недели (144 часов),

– ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий – 3 недели (108 часа),

– ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 1 неделя (36 часов),

– ПМ. 06 Приготовление мучных кондитерских изделий– 3 недели (108 часов).

Производственная практика (практика по профилю профессии) организуется на предприятиях общественного питания, хлебозаводах, пекарнях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся в объеме 24 недели (864 часа), проводится концентрированно при освоении производственных модулей:

– ПМ.02 Приготовление теста – 6 недель (216 часов),

– ПМ. 03 Разделка теста – 6 недель (216 часов),

– ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий 5 недель (180 часов),

- ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 2 недели (72 часа),
- ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий- 5 недель (180 часов).

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущей успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и по практике в последний день ее прохождения;

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа); порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и Программой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрен 1 час самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает на освоение основ военной службы для юношей (в объеме 22 часа, 70% от учебного времени на дисциплину) и для подгрупп девушек на изучение, основ медицинских знаний.

В учебную программу (общепрофессиональный цикл) введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Для обучающихся с инвалидностью дисциплина «Физическая культура» проводится с учетом состояния их здоровья.

Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **576** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 80% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **144** часа обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 20% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована (144 часа):

На увеличение учебной нагрузки в профессиональном модуле ПМ.02 и введение ПМ.06 «Приготовление мучных кондитерских изделий» по рекомендации работодателей - 112 часов (согласно ФГОС, приготовление мучных кондитерских изделий распределено по стадиям технологического процесса, но отсутствует такая стадия технологического процесса, как

приготовление отделочных полуфабрикатов, склеивание и отделка (оформление) мучных кондитерских изделий, в частности массовых и фигурных тортов и пирожных). И на введение общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности» в количестве 32 часа (для людей

с инвалидностью и ОВЗ: - «Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности»). Данная дисциплина введена для успешной адаптации обучающихся как к трудовой так и к профессиональной деятельности.

План учебного процесса профессии 19.01.04 «Пекарь» представлен в приложении 1.

5.2. Календарный учебный график
(см. Приложение № 2)

5.3. Рабочая программа воспитания
(см. Приложение № 3)

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Образовательный процесс в техникуме организован в здании и помещениях и учебно-лабораторном кабинете. Питание обучающихся организовано в учебном корпусе, осуществляется медицинское обслуживание обучающихся. В составе используемых помещений имеются аудитории для практических и семинарских занятий, специализированные кабинеты, компьютерные классы, библиотека с читальным залом на 10 посадочных мест, актовый зал, административные и служебные помещения, спортивный зал. В учебном процессе при освоении основной образовательной программы по направлению подготовки «Организация обслуживания в общественном питании» используются следующие профильные аудитории и специально оборудованные кабинеты:

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование	Номер кабинета
Кабинеты	
Математики	308
Истории	410
Русский язык, литература	408
Биологии	204
Физики	405
Иностранного языка	305
Информационных технологий	306
Обществознания	402
Географии	301
Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	403
Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	403
Технологического оборудования хлебопекарного производства	401
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
Лаборатории	
Химии	213
Микробиологии, санитарии и гигиены	пл. Ясная
Мастерские	
Учебная пекарня	пл. Ясная
Спортивный зал	Б/н
Залы:	
Библиотека	311
Актовый зал	пл. Луначарского

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Учебно-методическое обеспечение ППКРС в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов должно обеспечивать необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривать контроль качества освоения студентами ППКРС в целом и отдельных ее компонентов. Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. В библиотеке функционирует отдел «Электронный каталог библиотеки» с читальным залом на 10 посадочных мест, 4 из которых оборудованы персональными компьютерами. В институте имеется издательство, осуществляющее подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

6.3. Требования к организации воспитания

Условия организации воспитания.

Для реализации рабочей программы и мероприятий календарного плана определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися техникума:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания, классные часы и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих и спортивных объединений, студенческих организаций (в том числе совета обучающихся техникума, волонтерского отряда);
- 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 среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей

профессиональной сферы является обязательным для преподавателей,

отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели проходят повышения квалификации и стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения 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 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа ИГА соответствует требованиям ФГОС СПО профессии 19.01.04 Пекарь. Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной практической работы и письменной экзаменационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании действующего «Положения» об итоговой государственной аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС СПО в части требований к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по профессии 19.01.04 Пекарь квалификации «пекарь».

Выпускная квалификационная работа - обязательный компонент итоговой государственной аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей пекаря. Выполнение

практической работы и письменной экзаменационной работы завершается защитой, что является обязательным заключительным этапом обучения и имеет своей целью:

систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования;

выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов студент должен:

показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

- показать достаточный уровень подготовки, соответствующей требованиям ППКРС и ФГОС СПО по профессии 19. 01. 04 Пекарь, способность и умения применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед рабочими в современных условиях;

показать умения систематизировать и анализировать полученные данные;

выделить элементы новизны по выбранной теме;

продемонстрировать умение вести диалог, представлять результаты своей работы, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

Программа государственной итоговой аттестации в приложении 5.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчики:

Шаманаева И.С. - заместитель директора по учебно - методической работе.

Субботина И.Н. – заместитель директора по учебной работе.

Костромина С.Е.- заместитель директора по учебно-производственной работе.

Кирина С.Ю. – заместитель директора по социально-педагогической работе.

Столбова О.В. – заведующий отделением.

Азисова Ф.А. – заведующий отделением.

