

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО – АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ВТЭТ»

В.Б. Абиев

23 июня 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 19.01.04 Пекарь
Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника:

Пекарь, кондитер

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 10 месяцев

Форма обучения: очная

Владикавказ
2020

1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 «Пекарь» (далее – ООП) разработана ГБПОУ «Владикавказский торгово – экономический техникум» (далее – Техникум) на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии.

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана Техникумом на основе требований ФГОС СПО и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

– Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. №799 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный №29657);

- Приказа Минобрнауки России №389 от 09.04.2015 года «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2014 г. № 464»;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291;

- Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимся по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 29 июня 2017 года № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования»;

- Устава Техникума.

1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП– основная образовательная программа;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

МДК– междисциплинарный курс

ПМ– профессиональный модуль

УП– учебная практика

ПП– производственная практика

ОК– общие компетенции;

ПК– профессиональные компетенции.

2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: пекарь, кондитер.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

3.3. Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

- изготовление хлеба и хлебобулочных изделий;

- изготовление кондитерских изделий;

- презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач по профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

4.2.1. Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье и полуфабрикаты к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Размножать и выращивать дрожжи.

ПК 1.3. Приготавливать различные виды теста согласно производственным рецептурам.

ПК 1.4. Производить разделку теста вручную или с применением специального оборудования.

ПК 1.5. Осуществлять технологические операции термической обработки теста и отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий.

ПК 1.6. Эксплуатировать технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

4.2.2. Изготовление кондитерских изделий:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК2.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.

ПК 2.3. Осуществлять изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять изготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ПК2.5. Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий.

4.2.3. Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий:

ПК 3.1. Производить маркировку и упаковку готовой продукции.

ПК 3.2. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 3.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

ПК 3.4. Презентовать готовую продукцию.

ПК 3.5. Производить расчеты с потребителями при продаже готовой продукции.

5. Требования к структуре ППКРС

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного (для обучающихся на базе основного общего образования);

- общепрофессионального;

- профессионального
- и разделов:
- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин; профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС и разрабатывается на основе требований соответствующих ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Практика является обязательным разделом ППКРС.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Рабочее место студента-практиканта организуется и обеспечивается перечнем производственно-технологического оборудования в соответствии с программами практик.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – баз практики.

6. Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. ГБПОУ «Владикавказский торгово – экономический техникум», реализующее ППКРС, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Мастерские:

- учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

- Спортзал;
- Тренажерные залы;
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- Стрелковый тир.

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал.

6.1.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППКРС по профессии обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.