МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ
БПОУ РК «ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРИНЯТА
на заседании Педагогического
совета 14 сентября 2016 года
протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ РК
«Торгово-технологический колледж»
ОВШИНОВ С.А.
приказ № 157
"16"сентября 2016г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:
Повар, кондитер

Нормативный срок обучения:
10 месяцев - на базе среднего общего образования
2 года 10 месяцев - на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденном приказом Минобрнауки России № 798 от 02.08.2013 г.

Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
   1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы
   1.2. Требования к абитуриенту
   1.3. Нормативный срок освоения программы
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
   2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
   2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
   3.1. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
   3.2. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
   3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ОПОП
4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
   4.1. График учебного процесса
   4.2. Учебный план (прилагается)
   4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (прилагается)
   4.4. Рабочие программы профессиональных модулей (прилагается)
   4.5. Рабочая программа учебной и производственной практики (прилагается)
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
   5.1. Контроль и оценка достижений студентов
   5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) обеспечивает достижение студентами результатов обучения, установленных указанным федеральным государственным образовательным стандартом.

ОПОП ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов.

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники колледжа;
- студенты, обучающиеся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;
- администрация и коллективные органы управления Торгово-технологического колледжа;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

1.1.Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы

Основная образовательная программа определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2014 года);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки

России от 14.06.2013 № 464, с изменениями от 15.12.2014;

• Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»);

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

• Приказ Министерства образования РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрированного в Минюсте России 01.11.2013г. № 30306);

• Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г.;

• 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 (Письмо Минобрнауки России № 06-259 от 17.03.2015 г.);

• Устава БПОУ РК «ТТК»;

• Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин;

• Примерные программы по дисциплинам общеобразовательного цикла

ООП СПО разработана с учетом:

• профессионального стандарта «Повар», утвержденных Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденных Приказами Минтруда № 597н от 07.09.2015;

• профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров».

Целями разработки ООП СПО «Повар, кондитер» являются:

• обеспечение востребованности и конкурентоспособности выпускников колледжа, закончивших образование по программе, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 «Повар, кондитер»;

• подготовка обучающихся по профессии «Повар, кондитер» к работе по достижению цели профессиональной деятельности, указанной в профессиональном стандарте профессии «Повар»: «Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания» и в профессиональном стандарте «Кондитер»: «Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания»;

• подготовка обучающихся по профессии СПО «Повар, кондитер» для участия в профессиональных конкурсах и профессиональных олимпиадах.

В соответствии с поставленной целью, задачами разработки ООП СПО «Повар, кондитер» являются:

• обучение студентов выполнению в качестве помощника повара/кондитера к обобщенной трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара/кондитера», а также «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»;

• обучение студентов выполнению в качестве повара к обобщенной трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента», а в качестве кондитера к обобщенной трудовой функции «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента»;

• обучение студентов выполнению заданий, разрабатываемых для профессиональных конкурсов, проводимых Министерством образования и науки Российской Федерации по профессиям «Повар» и «Кондитер» на базовом уровне;

• подготовка студентов-выпускников к прохождению независимой оценке квалификаций, проводимой центрами оценки квалификаций со стороны профессионального сообщества;

• подготовка студентов к работе на предприятиях индустрии питания и гостеприимства не только в Республике Калмыки, но и в других регионах Российской Федерации.

1.2. Требования к абитуриенту

Требования к уровню образования: основное и среднее общее образование.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста: ответственность, честность; физическая выносливость; тонкое чувство времени; развитая долговременная память, объёмный и линейный глазомер; хорошая зрительно-двигательная координация; умение концентрировать внимание; высокая чувствительность к оттенкам вкуса, запаха и цвета; воспроизводящее воображение (способность по рецепту блюда, представить его внешний вид, вкус и запах).

Медицинские противопоказания: заболевания нервной системы, сердечнососудистой системы, органов дыхания, органов пищеварения, эндокринной системы, почек и мочевых путей, опорно-двигательного аппарата, болезни кожи и др.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ОПОП СПО составляет 43 недели на базе среднего общего образования и 65 недель на базе основного общего образования, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	18 нед.
Учебная практика (производственное обучение) Производственная практика	21 нед./ 41 нед.
Промежуточная аттестация	1 нед./ 2 нед
Государственная итоговая аттестация	1 нед./ 2 нед.
Каникулярное время	2 нед.
Итого	43 нед./ 65 нед.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели: 57 недель – теоретическое обучение, 3 недели – промежуточная

аттестация, 22 недели – каникулы. Реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 57 недель.

Нормативный срок освоения программы, подготовка по профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется по очной форме получения образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 2 года 10 месяцев, за счет увеличения количества часов на производственное обучение.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

1. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.Прикладные сферы профессиональной деятельности - работа в ресторанах, кафе, столовых, буфетах, на выездном обслуживании (кейтеринг) и других организациях питания (по требованиям WSR/WSR).

Современный выпускник программы СПО по специальности 19.01.17 Повар, кондитер должен быть готов к работе на предприятиях питания различных форм собственности, различных концепций и национальных кухонь.

Также он должен быть готов к участию в международных конкурсах WSI/WSR по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» на базовом и продвинутом уровне, а после прохождения дополнительных программ профессиональной подготовки и приобретения опыта работы - на олимпиадном уровне.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

Уровни квалификации:

Уровень квалификации	*Профессиональный стандарт*	*Описание требований к уровню квалификации, в соответствии с Приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н*	*Трудовые функции (ТФ), выполняемые в рамках данного уровня квалификации*
3 уровень квалификации	Повар	Третий уровень квалификации означает деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности исходя из поставленных руководителем задачи. Индивидуальная ответственность.	К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника повара, которые выполняют следующие функции: «Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места», «Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий»
	Кондитер		К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника кондитера или шоколатье, которые изготавливают тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера или шоколатье, выполняя следующие трудовые функции: «Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места», «Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции».

Уровень квалификации	*Профессиональный стандарт*	*Описание требований к уровню квалификации, в соответствии с Приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н*	*Трудовые функции (ТФ), выполняемые в рамках данного уровня квалификации*
4 уровень квалификации	Повар	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений. Планирование собственной деятельности и/или группы работников исходя из поставленных задач. Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы сотрудников	К данному уровню квалификации отнесены ТФ повара, которые выполняют следующие функции: «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе», «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий». Так как в обязанности повара входит работа в качестве наставника для помощников повара, то он несет ответственность за результат их деятельности
	Кондитер		К данному уровню квалификации отнесены ТФ кондитера или шоколатье, которые изготавливают тесто, отделочные полуфабрикаты, готовят десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию разнообразного ассортимента выполняя следующие трудовые функции: «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе», «Изготовление, оформление и презентация кондитерской, хлебобулочной и шоколадной продукции». Так как в обязанности кондитера входит работа в качестве наставника для помощников кондитера, то он несет ответственность за результат их деятельности.

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции:

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

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Готовить блюда из овощей и грибов.
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВД	Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ВД 3	Готовить супы и соусы.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВД 4	Готовить блюда из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВД 5	Готовить блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВД 6	Готовить холодные блюда и закуски.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
К 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВД 7	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВД 8	Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты, и пирожные.

Описание результатов обучения (с учетом требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов и требований WSI/WSR) представлено далее в аннотации программы государственной аттестации.

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно - подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников вузов к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения невозможно, так как требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).

При этом базовый уровень освоения компетенций WSR должен быть в соответствии с требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» соответственно у помощника повара и кондитера, а продвинутый уровень освоения компетенций W SR должен быть у повара или кондитера.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета.

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны имеют опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности - повара или кондитера

В колледже выполняются и специфические требования к кадровому составу, обеспечивающему реализацию профессионального цикла образовательной программы СПО, в соответствии с современными требованиями к дополнительным условиям реализации ООП СПО по профессии:

- педагогические кадры знают требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры знают требования W SR;
- педагогические кадры знают требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры знают особенности национальной кухни народов России и кухню народов Европы.

Кадровый состав колледжа на 2016 – 2017 учебный год представлен в таблице:

3.2. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Финансирование реализации ОПОП осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

БПОУ РК «Торгово-технологический колледж», реализующей основную профессиональную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом колледжа. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже;

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы:

№	Наименование
	Кабинеты по специальным дисциплинам:
1	Технологии кулинарного производства (каб. № 7)
2	Технологии кондитерского производства (каб. № 7)
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда (каб. № 18)
	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии и гигиены (каб. № 8)
2	Товароведения продовольственных товаров (каб. № 6)

3	Технического оснащения и организации рабочего места (каб. № 4)
	Мастерские
1	Учебный кулинарный цех (2 этаж)
2	Учебный кондитерский цех (2 этаж)
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
	Залы:
1	Актовый зал
2	Библиотека с читальным залом

Каждый кабинет имеет:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Учебные кабинеты обеспечен техническими средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет
- мультимедийный проектор.

В ФГОС СПО требования к оснащенности баз учебной практики не установлены.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Дополнительные требования в рамках подготовки студентов к участию в международных и российских конкурсах WSR соответственно, предполагает наличие на базах практики оборудования, используемого при проведении данных конкурсов.

3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ОПОП

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

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

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы

учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

По каждой дисциплине (модулю) образовательной программы разработаны:

• учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля), включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

• комплект учебно-наглядных пособий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей);

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной (итоговой) аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

В образовательном процессе используются интерактивные технологии обучения. Для формирования информационной культуры обучающихся в учреждении используются энциклопедии в электронном формате. Применение информационных технологий осуществляется и на предметах экономического цикла. Обучение обучающихся владению информационными технологиями осуществляется на уроках информатики.

Для проведения уроков преподаватели используют:

- Презентации: Power Point.
- Видеосюжеты и видеофильмы.
- Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- Образовательные ресурсы Интернета.
- Электронные энциклопедии и справочники.
- DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.
- Интерактивные карты и атласы.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Реализация основной профессиональной образовательной программы предусматривает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общеобразовательного, общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1.График учебного процесса (таблица 2)

4.2. Учебный план (прилагается)

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (прилагается)

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей (прилагается)

4.5.Рабочие программы учебной и производственной практики (прилагается)

Таблица 2

Календарный график учебного процесса на базе основного общего образования

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				июл29 июн - 5	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23		24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1																		=	=																	У	У	У	У	У	У	:	=	=	=	=	=	=	=	=
2											У	У	У	У	У	У	:	=	=																	У	У	У	У	У	У	:	=	=	=	=	=	=	=	=
3								У	У	У	У	У	У	У	У	У	:	=	=							У	У	У	У	У	х	х	х	х	х	х	х	х	х	II	II									

Обозначения: ▫ – Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам : – Промежуточная аттестация

х – Производственная практика = – Каникулы

У – Учебная практика II – Государственная итоговая аттестация

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

входной контроль;

текущий контроль;

рубежный контроль;

итоговый контроль.

Оценка качества освоения обучающимися образовательной программы определяются Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации и Положением о внутренней системе оценки качества образования.

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также через различные формы контроля, в том числе: опрос (устный или письменный), тестирование, оценка выполнения различных видов творческих, самостоятельных работ, оценка представления самостоятельно подобранной информации (рефератов, докладов, сообщений, презентации) по содержанию УД, МДК, практик, оценка выполнения работ в рамках проектной деятельности.

Рубежный контроль осуществляется по результатам семестра при отсутствии в учебном плане промежуточной аттестации по УД, МДК.

Рубежный контроль осуществляется в следующих формах: контрольная работа, защита курсовой работы; тестирование.

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: типовые задания, контрольные работы, тесты и иные методы контроля, позволяющие оценить знания, умения, навыки и соответствующий уровень приобретённых компетенций, разработанные в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению подготовки, целями и задачами программы среднего профессионального образования и её учебному плану и обеспечивающие оценку качества общекультурных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учтены все виды связей между включёнными в их состав знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности, предусмотрена оценка способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием некоторых алгоритмов профессионально значимого поведения.

Обучающимся и представителям работодателей предоставляется возможность оценки содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также деятельности отдельных преподавателей колледжа.

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и

производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы позволяет одновременно решить

целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При выполнении выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы выпускник, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по приготовлению блюд из овощей и грибов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных, кондитерских изделий.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускных квалификационных работ содержанию одного или нескольких модулей.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы по профессиям: «Повар», «Кондитер». Для выполнения выпускной квалификационной работы проводятся индивидуальные консультации с руководителями выпускных работ.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о выпускной квалификационной работе. Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобразования России от 16.08.2013 г. № 968.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается в порядке, регламентированным локальными актами образовательной организацией и её организационной структурой. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.