Областное государственное профессиональное

 образовательное бюджетное учреждение

«Сельскохозяйственный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. | УТВЕРЖДАЮДиректор ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Ю. Куликов«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии

***19.01.17 «Повар, кондитер»***

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

На базе основного общего образования

с. Ленинское, 2016 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовки квалифицированных рабочих служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г.№ 798, зарегистрированный Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 29749

Организация - разработчик:

Областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Сельскохозяйственный техникум»

Разработчики:

Будылева О.В. – заместитель директора по ТО

Яковлева В.В. – заведующая отделением «Повар, кондитер»

Власова И.В. – председатель ПЦК

Корюхина Н.С. – преподаватель специальных дисциплин

Буйских Т.Е. – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании педагогического совета

Протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения  |  |
| 1.1**.** Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер |  |
| 1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы  |  |
| 1.3. Общая характеристика ОПОП  |  |
| 1.3.1. Цель ОПОП  |  |
| 1.3.2. Нормативный срок освоения программы  |  |
| 1.4. Требования к абитуриенту |  |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы  |
| 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника |  |
| 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника |  |
| 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника |  |
| 3**.** Компетенции выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, формируемые в результате освоения данной ППКРС  |  |
| 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер |
| 4.1. График учебного процесса |  |
| 4.2. Учебный план программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер |  |
| 4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 19.01.17 Повар, кондитер  |  |
| 4.4. Программа учебной и производственной практик |  |
| 5. Фактическое ресурсное обеспечение программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер |
| 5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса |  |
| 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса |  |
| 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса |  |
| 6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер |
| 6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация |  |
| 6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер |  |
| 7. Возможности продолжения образования выпускника |  |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» представляет собой совокупность документов, разработанных и утвержденных ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г.№ 798, зарегистрированный Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 29749.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г.№ 798, зарегистрированный Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 29749;
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014г. № 1645 «О внесение изменений в приказ Минобрнауки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждение Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015г. № 389 «О внесение изменений в федеральные государственные стандарты»;
5. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждение Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образование и их дубликатов»;
7. Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
8. Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 2 июня 2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г.№ 355»;
9. Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования по образовательным программам среднего профессионального образования»;
10. Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 17 марта 2015г. № 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;
11. Регионального базисного учебного плана приказ Комитета образования Е.А.О. от 25.04.2013г. № 1260/13;
12. Уставом ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум».

**1.3. Общая характеристика ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**1.3.1. Цель ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

ППКРС имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

* деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения программы;
* приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
* ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
* связь теоретической и практической подготовки,
* ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений, как в типичных, так и в нетрадиционных ситуациях

**1.3.2.Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение  | Наименование квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования  |
| основное общее образование | Повар, кондитер | 2 года 10 месяцев |

**1.3.3. Трудоемкость ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебные циклы** | **Число недель** |
| Аудиторная нагрузка | 74 |
| Самостоятельная работа |
| Учебная практика | 21 |
| Производственная практика  | 20 |
| Промежуточная аттестации | 3 |
| Государственная итоговая аттестация | 2 |
| Каникулярное время | 27 |
| Итого: | 147 |

**1.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов государственного образца:

* аттестат об основном общем образовании;
1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

**2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

**2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:**

* основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
* технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
* посуда и инвентарь;
* процессы и операции приготовления продукции питания

**2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

* Приготовление блюд из овощей и грибов.
* Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
* Приготовление супов и соусов.
* Приготовление блюд из рыбы.
* Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
* Приготовление холодных блюд и закусок.
* Приготовление сладких блюд и напитков.
* Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
1. **Компетенции по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, формируемые в результате освоения данной ППКРС СПО.**

**3.1. Выпускник, освоивший ППКРС СПО 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.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3.2 Выпускник, освоивший ППКРС СПО должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

**1. Приготовление блюд 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.

**2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**3. Приготовление супов и соусов.**

ПК3.1.Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2.Готовить простые супы.

ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.

**4. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**5. Приготовление блюд 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.

**6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

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.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

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.

**8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

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.

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**4.1. График учебного процесса**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии Повар, кондитер по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

**4.2. Учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики по профессии Повар, кондитер как:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* виды учебных занятий;
* распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
* распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения подготовки рефератов, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

* общепрофессионального;
* профессионального

и разделов:

* физическая культура;
* учебная практика;
* производственная практика;
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускникав соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

**4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствие с Методическими рекомендациями по разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, рассмотрены на предметно цикловой комиссии, согласованы с работодателями и утверждены директором.

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов** |
|  | **Профессиональная подготовка** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОПД.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| ОПД.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОПД.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОПД.05 | Безопасность жизнедеятельности |
| ФК.00 | Физическая культура |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюда из овощей и грибов** |
| МДК 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |
| **ПМ 02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** |
| МДК 02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| **ПМ 03** | **Приготовление супов и соусов** |
| МДК 03.01 | Технология приготовления супов и соусов |
| **ПМ 04** | **Приготовление блюд из рыбы** |
| МДК 04.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы |
| **ПМ 05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| МДК 05.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| **ПМ 06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |
| МДК 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| **ПМ 07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |
| МДК 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |
| **ПМ 08**  | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |
| МДК 08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |

**4.4. Программы учебной и производственной практик**

Согласно п. 7.12. ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено. Производственная практика реализуется концентрированно.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки правоохранительной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**4.4.1. Программы учебных практик**

При реализации ППКРС по профессии Повар, кондитер предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума с использованием кадрового и методического потенциала отделения Повар, кондитер и в профильных предприятиях. Учебная практика организована в лабораториях и цехах техникума.

Целями учебной практики являются:

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
* развитие и накопление профессиональных навыков;
* приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

* закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
* выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании выполненных работ.

**4.4.2. Программа производственной практики**

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии Повар, кондитер независимо от их организационно - правовых форм.

Цель производственной практики:

* непосредственное участие обучающихся в деятельности организации;
* изучение наиболее рациональных рабочих приемов на основе опыта передовых производств;
* закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
* приобретение профессиональных умений и навыков, практического опыта;
* приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
* сбор необходимых материалов для написания письменной экзаменационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания ЕАО (г. Биробиджан, Ленинский район, с. Ленинское)

**5. Фактическое ресурсное обеспечение по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

**5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели профессиональных модулей имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ППКРС для выпускников.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла:

- имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Все дисциплины учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам ППКРС.

При реализации ППКРС используется как традиционные так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

Для реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В учебном процессе организуются различные виды контроля знаний обучающихся: входной, текущий, промежуточный, итоговый. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту письменной экзаменационной работы.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, и т.д. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы профессионального мастерства и др..

Внеаудиторная работа имеет необходимое методическое обеспечение. Каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и по каждому междисциплинарному курсу, а так же имеет доступ к банку электронных учебников.

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

Так же имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

**5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование**  |
|  | **Кабинеты**  |
|  | Русского языка и литературы |
|  | Химии и биологии |
|  | Математики |
|  | Физика |
|  | ОБЖ |
|  | Иностранных языков, географии |
|  | Истории, обществознания, право, экономика |
|  | Информатики и ИКТ, с выходом в сеть Интернет. |
|  | Технология кулинарного и кондитерского производства |
|  | **Лаборатории** |
|  | Кулинария |
|  | Кондитерская |
|  | **Спортивный комплекс** |
|  | Спортивный зал |
|  | Стадион |
|  | **Залы**  |
|  | Библиотека, читальный зал |
|  | Актовый зал |

**6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

− контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);

− фонд тестовых заданий;

− экзаменационные билеты;

− методические указания к выполнению практических, лабораторных, контрольных работ;

− методические указания по учебной и производственной практикам;

− методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

− оценка уровня освоения дисциплин;

− оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППКРС по профессии Повар, кондитер:

-Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов

-Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников

-Положение об организации выполнения и защите ВКР

**6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного и профессионального циклов проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация по общеобразовательной подготовке проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены по общеобразовательной подготовке проводятся по русскому языку, математике – в письменной форме.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

**6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО.

Итоговая аттестация выпускника осуществляется после освоения им ОПОП в полном объёме. Итоговая аттестация включает:

- государственный экзамен;

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований стандарта среднего профессионального образования;

- выполнение и защиту письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником.

Государственный экзамен по отдельному профессиональному модулю (междисциплинарному курсу, дисциплине) определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает содержание профессионального(-ых) модуля(ей) (междисциплинарного курса, дисциплины), установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии.

Выпускная практическая квалификационная работа должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой и определяется путем выполнения конкретной практической работы непосредственно на его рабочем месте.

Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных стандартом среднего профессионального образования по данной профессии.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической

 квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть.

Требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работе определяются локальным актом техникума.

**7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник по профессии 19.01.17 Повар, кондитер подготовлен:

* к освоению ППССЗ по специальност19.02.10 Технология продукции общественного питания
* к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования

