



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»

СОГЛАСОВАНО:

Акт согласования с ООО «Медведь»

[Handwritten signature]



от «17» 07 2015 г. № 30



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ КТиХО

С.М. Медведева

Приказ №01-20/294
от «20» июля 2015г.

от «__» ____ 201__ г. № ____

от «__» ____ 201__ г. № ____

Последняя актуализация

Приказ директора ГАПОУ КТиХО

от «__» ____ 201__ г. № ____

от «__» ____ 201__ г. № ____

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2015 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС
 - 1.2. Нормативный срок освоения ППКРС
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
 - 2.3.1. Реализация ФГОС среднего (полного) общего образования
 - 2.3.2. Использование вариативной части
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Базисный учебный план
 - 3.2. Рабочий учебный план
 - 3.3. Календарный учебный график
 - 3.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
 - 3.5. Календарно-тематические планы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов
 - 3.6. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей
 - 3.7. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ практик
4. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС
5. Организация контроля и оценка результатов освоения ППКРС
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации
 - 5.3. Фонд оценочных средств

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.Тольятти» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013г. № 798, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 20.08.2013г. № 29749, с изменениями (Приказ Минобрнауки РФ №390 от 09.04.2015г., зарегистрирован в Минюсте России 08.05.2015 № 37199) и согласована с работодателями.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер – комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС

Нормативно-правовую основу разработки ППКРС составляют:

Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013г. № 798 (зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 № 29749), с изменениями Приказ Минобрнауки РФ №390 от 09.04.2015г. (зарегистрирован в Минюсте России 08.05.2015 № 37199);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции

Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) с изменениями от 29 декабря 2014г. №1645;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) с изменениями от 22 января 2014г. N 31;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306);
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»;

Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО (внешняя)

- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010 №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки

России) от 17.03.2015г. №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»;

- Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области от 19.11.2012 №422-р «Об апробации региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования»;
- Концепция вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области.

Нормативно-методическая база реализации ФГОС СПО (внутренняя)

Локальные нормативные акты ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти», регламентирующие реализацию ФГОС СПО

- Правила приема в ГАПОУ КТиХО;
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления обучающихся;
- Положение по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий;
- Положение об организации промежуточной и текущей аттестации обучающихся;
- Положение об организации выполнения и защиты курсовых работ/проектов;
- Положение об организации и проведении учебной и производственной практик;
- Положение о квалификационном экзамене по профессиональным модулям ППКРС;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» по образовательным программам среднего профессионального образования;

Методические рекомендации и шаблоны (унифицированные формы) учебно-планирующей и учебно-методической документации, разработанные в ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.

Тольятти»

- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины (включая шаблон);

- Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля ОПОП (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке комплекта контрольно- оценочных средств по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (включая шаблон);
- Методические рекомендации по разработке комплекта контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю (включая шаблон);
- Структура и оформление методических разработок (методические рекомендации).

1.2. Нормативный срок освоения ППКРС и присваиваемая квалификация

Срок получения СПО по ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев;

Присваиваемая квалификация (профессии по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов):

- повар (3-4 разряд);
- кондитер (3-4 разряд);

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПКРС

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности. Образовательные результаты (профессиональные компетенции (ПК), общие компетенции (ОК))

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

ВПД 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.

ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров 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.

ВПД 3. Приготовление супов и соусов.

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.

ВПД 4. Приготовление блюд 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 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).

2.3. Специальные требования

2.3.1. Реализация ФГОС среднего общего образования

Освоение ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В учебный план ППКРС включен общеобразовательный цикл, состоящий, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, из общеобразовательных учебных дисциплин (общих и по выбору) из обязательных предметных областей: филология, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки, физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 №06-259 от 17.03.2015г.).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час. аудиторных занятий), в учебном плане распределено на учебные дисциплины, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией.

2.3.2. Использование вариативной части

Вариативная часть в объёме 216 час. распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с запросами работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение вариативной части ППКРС по циклам учебного плана представлено в таблице:

Индексы циклов	Распределение вариативной части по циклам, час.		
	Всего, час.	в том числе	
		на увеличение объема УД, МДК, час.	на введение дополнительных УД, МДК, час.
ОП.00	141		141
ПМ. 00	75	75	-
Вариативная часть	216	75	141

Распределение объёма вариативной части по циклам с конкретизацией введенных дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части представлены в таблице:

Индексы циклов	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов	Примечание
ОП. 06	Основы предпринимательства	42	Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО и СПО в Самарской области.
ОП. 07	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	63	
ОП. 08	Эффективное поведение на рынке труда	36	
ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	20	Дополнительные знания и умения включены по требованию работодателей.
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы	20	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	35	
	Итого	216	

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Базисный учебный план

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификации: Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 2 года 10 мес.

1.	2. Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	3. Время в неделях	4. Макс. учебная нагрузка и практика, час	5. Обязательная аудиторная учебная нагрузка		7. Рекомендуемый курс изучения
				5. всего	6. в т.ч. ЛПЗ	
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	57	3078	2052		1,2
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"	14	756	504	282	
ОП. 00	Общепрофессиональный учебный цикл		232	160	92	
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		48	32		
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		40	32		
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		48	32		
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		48	32		
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности		48	32		
П 00	Профессиональный учебный цикл		452	308	154	
ПМ. 00	Профессиональные модули		452	308	154	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		46	32		
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		46	32		1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		46	32		
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		46	32		1,2

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		56	38		
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов		56	38		2
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		60	40		
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		60	40		3
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		66	44		
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		66	44		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		46	32		
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		46	32		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		46	32		
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		46	32		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		86	58		
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		86	58		
ФК	Физическая культура		72	36	36	2,3
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС	4	216	144		
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС	18	972	648		
УП 00	Учебная практика	41		1476		
ПП 00	Производственная практика					
ПА 00	Промежуточная аттестация	2		72		
ГИА 00	Государственная итоговая аттестация	2		72		
ВК. 00	Время каникулярное	2				
Всего		65				

3.2. Рабочий учебный план (прилагается)

Распределение часов на вариативную часть учебного плана основывается на акте согласования ОПОП с ООО «Медея».

3.3. Календарный учебный график (прилагается)

3.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Программы дисциплин общеобразовательного цикла

Примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессий среднего профессионального образования рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол №3 от 21.07. 2015г., регистрационный номер рецензии 377 от 23.07.2015г. ФГАУ «ФИРО»).

Индексы циклов	Наименование дисциплин
ОУДб 01.00 Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	
ОУДб 01.01	Русский язык и литература
ОУДб 01.02	Иностранный язык
ОУДб 01.03	История
ОУДб 01.04	Обществознание (включая экономику и право)
ОУДб 01.05	География
ОУДб 01.06	Экология
ОУДб 01.07	Физическая культура
ОУДб 01.08	ОБЖ
ОУДб 01.09	Физика
ОУДб 01.10	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУДп 02.00 Общеобразовательные учебные дисциплины профильные	
ОУДп 02.01	Информатика
ОУДп 02.02	Химия
ОУДп 02.03	Биология
УД.00 Учебные дисциплины дополнительные	
УД. 01	Особенности национальных кухонь
УД. 02	Основы здорового питания

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

Программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Индексы циклов	Наименование дисциплин
ОП 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности
ОП 06	Основы предпринимательства
ОП 07	Введение в профессию: общие компетенции профессионала
ОП 08	Эффективное поведение на рынке труда

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

Программы профессиональных модулей профессионального учебного цикла

Индексы циклов	Наименование профессиональных модулей
ПМ 01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПМ 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ 03	Приготовление супов и соусов
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПМ 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков
ПМ 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

Программы учебной дисциплины «Физическая культура»

Индексы циклов	Наименование дисциплин
ФК. 00	Физическая культура

Рабочая программа находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

3.5. Календарно-тематические планы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов

Комплект календарно-тематических планов находится в папке «Календарно-тематические планы. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

3.6. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

Учебно-методический комплекс для обучающихся по общеобразовательной подготовке
Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в техникуме, находится в папке «Учебно-методический комплекс. Общеобразовательная подготовка. Естественнонаучный профиль»

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям

Комплект учебно-методической документации находится в папке «Учебно-методический комплекс. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

3.7. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ практик

Комплект рабочих программ практик, КТП, методических рекомендаций для обучающихся по прохождению практик находится в папке «Практика. Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер»

№ п/п	Наименование практик
1.	Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов
2.	Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
3.	Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 03. Приготовление супов и соусов
4.	Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы
5.	Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6.	Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
7.	Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков
8.	Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
9.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 01.
10.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 02.
11.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 03
12.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 04.
13.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 05.
14.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 06.
15.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 07.
16.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 08.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

Реализация ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

В колледже созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Реализация ППКРС обеспечивает:

- выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГАПОУ КТиХО и в организациях в реальных условиях профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин по специальности.

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

- Windows 7 Professional
- Microsoft Office 2007 (Microsoft Office Excel 2007, Microsoft Office Word 2007, Microsoft Office PowerPoint 2007, Microsoft Office Publisher 2007, Microsoft Office Access 2007)
- CorelDRAW
- Adobe Illustrator
- Adobe Photoshop
- 3D Max
- ArchiCAD
- Компас – 3D

В образовательном учреждении обеспечен доступ каждого обучающегося к базам данных и 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 и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-

методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, 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, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Материально-техническая база ГАПОУ КТиХО соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для организации образовательной деятельности по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в колледже созданы кабинеты, лаборатории, мастерские.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- русского языка и литературы;
- истории, географии и обществознания;
- физики, химии и биологии;
- математики;
- информатики;
- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- материаловедения;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

- стрелковый тир (место для стрельбы).

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС

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.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений в колледже разработано и действует «Положение об организации промежуточной и текущей аттестации обучающихся». Данное положение регламентирует:

- порядок проведения текущего контроля знаний;
- порядок проведения промежуточной аттестации;
- порядок ликвидации текущих задолженностей;
- подготовку и проведение экзамена по дисциплине или МДК;
- порядок ликвидации задолженностей по результатам промежуточной аттестации;
- передачу с целью повышения оценки.

Входной контроль. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится преподавателем в форме устного опроса и/или тестирования в рамках учебной дисциплины/МДК.

Текущий контроль. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий (ИДЗ) или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении (и правильности выполнения) обучающимися требуемых действий в процессе учебной деятельности и соответствии формы действия данному этапу освоения учебного материала.

Рубежный контроль. Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по модулям/разделам учебной дисциплины/МДК. Рубежный контроль проводится преподавателем на основе календарно-тематического плана. Положительные оценки по точкам рубежного контроля являются условием допуска обучающихся к промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и экзамена. Результаты рубежного

контроля учитываются преподавателем при выставлении оценки промежуточной аттестации по учебной дисциплине/МДК.

Итоговый контроль. Итоговый контроль проводится на основе комплекта контрольно-оценочных средств (КОС), утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе. Утвержденные комплекты КОС хранятся у преподавателя, электронные версии – у председателей ПЦК укрупнённых групп специальностей. При освоении профессионального модуля итоговый контроль проводится в виде квалификационного экзамена на основе КОС, согласованного с работодателем (работодателями) и утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе.

5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Порядок государственной итоговой аттестации (ГИА) определен локальным актом «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ Самарской области «Колледж технического и художественного образования г. Тольятти» по образовательным программам среднего профессионального образования», в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- организации работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК);
- порядка подготовки и проведения ГИА;
- требований к содержанию и оформлению рабочей программы ГИА;

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработаны методические рекомендации по подготовке и прохождению государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации, которая утверждается директором колледжа после предварительного положительного заключения работодателей. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены

отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., характеристики с мест прохождения практики и т.д.

Формой ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР).

ВКР по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Темы ВКР определяются ведущими преподавателями по профессии совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседании ПЦК, утверждаются директором колледжа. Подготовка ВКР сопровождается консультациями.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. Ход заседания ГЭК протоколируется, в протоколе фиксируются: оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

5.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер формируется из КОС учебных дисциплин, МДК и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценочные материалы по учебным дисциплинам/ПМ (МДК) 1 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОУДб 01.02	Иностранный язык	диф.зачет
ОУДб 01.05	География	диф.зачет
ОУДб 01.06	Экология	диф.зачет
ОУДб 01.07	Физическая культура	зачет
ОУДб 01.09	Физика	диф.зачет
ОУДб 01.10	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	диф.зачет
ОУДп 02.02	Химия	экзамен
ОУДп 02.03	Биология	диф.зачет
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	экзамен
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	диф.зачет
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	экзамен
ОП. 07	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	зачет
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	кв.экзамен

МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	диф.зачет
УП. 01	Учебная практика	зачет
ПП. 01	Производственная практика	диф.зачет

Оценочные материалы по учебным дисциплинам/ПМ (МДК) 2 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОУДб 01.01	Русский язык и литература	экзамен
ОУДб 01.02	Иностранный язык	диф.зачет
ОУДб 01.03	История	диф.зачет
ОУДб 01.04	Обществознание (включая экономику и право)	диф.зачет
ОУДб 01.07	Физическая культура	диф.зачет
ОУДб 01.08	ОБЖ	диф.зачет
ОУДб 01.10	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	экзамен
ОУДп 02.01	Информатика	диф.зачет
УД. 01	Особенности национальных кухонь	диф.зачет
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	диф.зачет
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности	диф.зачет
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	кв.экзамен
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	экзамен
УП. 02	Учебная практика	зачет
ПП. 02	Производственная практика	диф.зачет
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	кв.экзамен
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	экзамен
УП. 03	Учебная практика	зачет
ПП. 03	Производственная практика	диф.зачет
ФК. 00	Физическая культура	зачет

Оценочные материалы по учебным дисциплинам/ПМ (МДК) 3 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
УД. 02	Основы здорового питания	диф.зачет
ОП. 06	Основы предпринимательства	зачет
ОП. 08	Эффективное поведение на рынке труда	зачет
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	кв.экзамен
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	диф.зачет
УП. 04	Учебная практика	диф.зачет
ПП. 04	Производственная практика	диф.зачет
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	кв.экзамен
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	диф.зачет
УП. 05	Учебная практика	диф.зачет
ПП. 05	Производственная практика	диф.зачет
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и	кв.экзамен

	закусок	
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	диф.зачет
УП. 06	Учебная практика	диф.зачет
ПП. 06	Производственная практика	диф.зачет
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	кв.экзамен
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	диф.зачет
УП. 07	Учебная практика	диф.зачет
ПП. 07	Производственная практика	диф.зачет
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	кв.экзамен
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	диф.зачет
УП. 08	Учебная практика	диф.зачет
ПП. 08	Производственная практика	диф.зачет
ФК. 00	Физическая культура	диф.зачет

Материалы, обеспечивающие государственную итоговую аттестацию

№ п/п	Наименование материалов
1.	Программа государственной итоговой аттестации
2.	Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к государственной итоговой аттестации