

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТЯЖИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09. Повар, кондитер

Тяжинский
2017

Согласовано:
Методический совет
Протокол № ____10____



« 01 » _____ июля _____ 2017 г.

« 01 » _____ июля _____ 2017 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09. Повар, кондитер**

входящей в укрупненную группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии утвержден приказом № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года) по профессии 43.01.09. "Повар, кондитер"

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Тяжинский агропромышленный техникум».

Разработчики:

Боярский А.В. – зам. директора по УПР

Цыков Д.В. – зам. директора по БОП

Никон Т.М. – мастер п/о

Осинова Л.Ф. – мастер п/о

Лукьянцева Т.В. - преподаватель

Морозова В.В – преподаватель

Чекрыжева О.Я. – преподаватель

Рекомендована цикловой методической комиссией профессий и специальностей социально-экономического профиля, протокол № _10_ от 01.07.2017

*Согласовано
Заведующий столовой
МБОУ ТСШ №3*

СОДЕРЖАНИЕ

	Раздел	Стр.
1	Общие положения	4
1.1	Основная профессиональная образовательная программа - понятие	4
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП	4
1.3	Общая характеристика ОПОП	4
1.4	Требования к абитуриенту	6
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
2.1	Основные виды деятельности выпускника	7
2.2	Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3	Компетенции выпускника	8
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	12
4.1	Учебный план и календарный учебный график	12
4.2	Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	12
4.3	Программы учебной и производственной практик	13
5	Ресурсное обеспечение ОПОП	15
5.1	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	15
5.2	Кадровое обеспечение	15
5.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса	16
6	Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	17
7	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами	18
7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	18
7.2	Итоговая государственная аттестация выпускников	19
8	Приложения	

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

ОПОП среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанную, утвержденную и реализуемую государственным профессиональным образовательным учреждением «Тяжинский агропромышленный техникум» на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований рынка труда.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. №273 «Об образовании»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии утвержден приказом № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года) по профессии 43.01.09. "Повар, кондитер";
- Приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав ГПОУ ТАПТ.

1.3. Общая характеристика ОПОП среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Целью разработки основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер является методическое обеспечение реализации ФГОС

СПО.

Целью реализации ОПОП является:

- формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, отвечающих потребностям регионального рынка труда, с учетом достижений отраслевой науки, а также развитие у обучающихся личностных качеств.
- подготовка специалиста к успешной работе в сфере социального обслуживания населения;
- создание условий для овладения компетенциями, способствующих социализации молодого специалиста на рынке труда;
- формирование социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, содержащихся в ФГОС СПО, конкретизированы и дополнены, исходя из специфики деятельности предприятий сферы обслуживания в Кемеровской области.

Срок освоения ОПОП профессии 43.01.09. Повар, кондитер очной формы обучения

на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев;

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Срок освоения ОПОП СПО по очно-заочной форме получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования – не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

Квалификация выпускника:

- Повар
- Кондитер

Трудоемкость ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер с нормативным сроком освоения программы 1 год 10 месяцев за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения программы составляет – 2952 часа в т.ч. по элементам программы:

Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация	36
Общий объем образовательной программы	2952

Трудоемкость освоения студентами ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер с нормативным сроком освоения программы 3 года 10 месяцев за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, практики и время, отводимое на контроль качества освоения программы составляет – 5724 недель в т.ч. по элементам программы:

Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация	72
Общий объем образовательной программы	5724

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент, желающий освоить ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер должен иметь документ государственного образца об основном общем либо среднем общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

2.1. Основные виды деятельности выпускника.

Студент по профессии повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
6. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

2.2. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Специалист по профессии Повар, кондитер должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

В области приготовления различных кулинарных блюд

- выполнения механической кулинарной и тепловой обработке сырья и полуфабрикатов, их подготовки к приготовлению различных видов блюд;
- приготовления и оформления различных кулинарных блюд.

В области приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий

- готовить и оформлять различные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, а также пряники, коврижки и т.п.
- готовить и использовать отделочные полуфабрикаты
- готовить и оформлять классические, фруктовые и обезжиренные торты и пирожные,

3. Компетенции выпускника ОПОП, формируемые в результате освоения ОПОП СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП выпускник должен обладать следующими компетенциями:

общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,

не рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не рыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ДПК 1.5. Осуществлять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий для детей дошкольного, школьного возраста.

ДПК 1.6. Осуществлять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ДПК 2.9. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий для детей дошкольного, школьного возраста.

ДПК 2.10. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные

материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ДПК 3.7. Осуществлять приготовление холодных блюд, кулинарных изделий для детей дошкольного, школьного возраста.

ДПК 3.8. Осуществлять приготовление холодных блюд, кулинарных изделий с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ДПК 4.6. Осуществлять приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков для детей дошкольного, школьного возраста.

ДПК 4.7. Осуществлять приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ДПК 5.6. Осуществлять приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для детей дошкольного, школьного возраста.

ДПК 5.7. Осуществлять приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья.

6. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ДПК 6.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчетные операции с покупателями.

ДПК 6.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ДПК 6.3. Проверять качество и количество реализуемых полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий правильность цен на них.

ДПК 6.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по профессии 43.01.09.

Повар, кондитер

В соответствии нормативными документами и ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется:

учебным планом;
календарным учебным графиком;
программами учебных дисциплин;
программами профессиональных модулей;
программами учебных и производственных практик;
методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план и календарный учебный график (Приложение № 1)

Учебный план и календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП СПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы

В учебном плане ОПОП по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер отображается логическая последовательность изучения циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, практик. В профессиональном цикле указывается перечень общепрофессиональных дисциплин и модулей, теоретическое изучение которых является основой для прохождения учебной и производственной практик, подготовки к сдаче квалификационного экзамена и освоения профессиональных компетенций. Дается характеристика организации общеобразовательной подготовки. Указываются формы аттестации, комплексные экзамены. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части сформированы техникумом самостоятельно (Приложение 2).

4.2. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение № 2 - Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей)

Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей оформлены в соответствии с рекомендациями Федерального института развития образования.

Для каждой дисциплины, профессионального модуля, практики указываются общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В программах сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

4.3. Программы учебной и производственной практик. (Приложение №3 - Программы учебной и производственной практик)

В соответствии с ФГОС СПО раздел основной образовательной программы «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку студентов. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций студентов.

Целью учебной практики является формирование профессиональных умений и компетенций, комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Задачей учебной практики является формирование у студентов трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Учебная практика входит в состав профессионального цикла ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Освоение программы учебной практики проходит в рамках учебных модулей. Учебная практика в рамках профессионального модуля проводится рассредоточено. Основной формой организации учебной практики является урок производственного обучения. Продолжительность учебного занятия 6 часов.

Учебная практика проводится в лаборатории – технического оснащения и организации рабочего места; учебном кулинарном и кондитерских цехах, столовой ГПОУ ТАПТ и на базе предприятий с которыми заключены договора частно-государственного партнерства.

Целью производственной практики является закрепление профессиональных навыков и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всеми видами профессиональной деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Производственная практика входит в состав профессионального цикла ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Освоение программы производственной практики проходит в рамках учебных модулей.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях общественного питания Тяжинского и Тисульского районов Кемеровской области.

Студенты проходят практику на основе договоров с организациями социального обслуживания. В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют обязанности штатных работников под

руководством наставников из числа квалифицированных работников

№	Наименование вида практики	Место проведения практики
1	Учебная практика	ГПОУ ТАПТ предприятия и организации обществен- ного питания пгт. Тяжинский
2.	Производственная практика	МБУЗ Тяжинская ЦРБ Тяжинское СЕЛЬПО ООО «Адмирал»

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам и МДК, изданным не позднее 5 лет.

Обеспеченность учебно-методической литературой соответствует нормативу. Обеспечение обязательной учебной литературой соответствует лицензионным требованиям и составляет в среднем по разным циклам дисциплин от 0,5 до 1,5 экземпляра на одного студента.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты), справочно-библиографические издания и научно-популярные периодические издания по профилю подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС библиотечный фонд содержит следующие периодические издания по профилю подготовки:

1. Гастроном
2. Кулинарный практикум

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечена доступом каждого студента к библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин основных образовательных программ. Во время самостоятельной подготовки в читальном зале студенты обеспечены современными информационными справочными материалами, печатными изданиями. Обеспечен доступ к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) «<http://www.iprbookshop.ru>», которая содержит различные издания по основным изучаемым дисциплинам и сформирована по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Преподавателями техникума разработаны методические рекомендации для организации и проведения всех видов практик, лабораторных и практических занятий, учебные пособия, пакеты контрольно-оценочного материала.

5.2. Кадровое обеспечение ОПОП СПО

Коллектив работников укомплектован квалифицированными кадрами с соответствующим образованием и квалификацией. Высшее образование имеют все преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения. Все педагогические работники имеют квалификационные ка-

тегории.

Мастера производственного обучения имеют производственную квалификацию, соответствующую профилю и уровню подготавливаемой профессии. Квалификационные разряды на 1 -2 выше присваиваемых студентам.

Повышение квалификации педагогических и руководящих работников осуществляется в основном на базе ГОУ КРИПО. Мастера производственного обучения проходят стажировку в организациях Тяжинского района.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса

Для реализации ОПОП СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам, лабораторной и практической работы обучающихся. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ОПОП СПО в техникуме имеются:

учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла и МДК, и проведения лабораторных занятий;

кабинеты и лаборатории оснащены современным оборудованием, для проведения практических занятий;

компьютерные мультимедийные проекторы и другая техника для презентаций учебного материала.

Реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных интерактивных форм проведения занятий, внедрение в учебный процесс проектного обучения в сочетании с внеаудиторной работой это позволяет формировать и развивать профессиональные навыки и общие компетенции.

6. Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

Работа со студентами в техникуме ориентирована на повышение воспитательного потенциала образовательно-профессионального обучения, создание воспитательного пространства с целью обеспечения социально-культурного и гражданского самоопределения студентов.

В систему обеспечения воспитательного процесса входят: совет техникума, методические объединения мастеров производственного обучения, классных руководителей, преподавателей спецпредметов, общеобразовательных дисциплин, физкультурно-оздоровительное подразделение и центр эстетического воспитания, органы студенческого самоуправления.

В техникуме созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенции социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления). Среда, создаваемая в техникуме, способствует развитию студенческого самоуправления, участию студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер Локальными актами техникума определен порядок планирования, организации и проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации студентов.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Система текущего и промежуточного контроля (промежуточная аттестация) качества обучения являются неотъемлемой частью образовательного процесса, обеспечивающей оперативное управление учебной деятельностью студентов и её корректировку, и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки рабочего требованиям федеральных государственных образовательных стандартов СПО.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль (МДК и УП) как традиционными, так и современными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование.

Текущий контроль в зависимости от особенностей учебного занятия может иметь следующие формы:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ;
- защита практических, лабораторных работ;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль выполнения заданий самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
- выполнение отдельных разделов учебного проекта;
- выполнение практических работ;
- выполнение рефератов (докладов).

Предусматривается текущий контроль результатов выполнения самостоятельной работы в соответствии с Положением.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиям к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по двум основным направлениям:

- оценка результатов обучения по учебной дисциплине и междисциплинарным курсам;
- оценка освоения определенного вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций,

предусмотренных ОПОП по профессиям СПО.

Для аттестации студентов на соответствие персональных достижений требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, включающие:

контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;

тесты и компьютерные тестирующие программы;

примерную тематику проектов, рефератов и т.п.,

- задания для контроля, степени сформированности компетенций студентов по профессиональным модулям.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного), предусматривающего оценку сформированности профессиональных компетенций. Процедура контроля по итогам изучения профессионального модуля приближена к условиям профессиональной деятельности и предусматривает привлечение в качестве экспертов - работодателей.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущей и промежуточной аттестаций является перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций определенных требованиями ФГОС по профессии.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускника по программам среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение студентами теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы техникумом определяются самостоятельно с учетом ПООП.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.

