

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

Сухобузимский филиал краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Красноярский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Директор ООО «Ресторатор»

_____ П.С. Пузырев
«01» сентября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий филиалом «Красноярского
аграрного техникума»

_____ Д.А. Петровский
«01» сентября 2017 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
базовой подготовки по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»**

Квалификация: Повар 3-4 разряда; кондитер 3-4 разряда

2017 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, *утвержденного* приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798.

Организация-разработчик: Сухобузимский филиал Красноярского аграрного техникума.

Разработчики:

Петровский Д.А. – И.о. заведующего филиалом Сухобузимского филиала Красноярского аграрного техникума.

Юминова О.В. – начальник отдела по учебно-производственной работе Сухобузимского филиала Красноярского аграрного техникума.

Дмитриенко Е.М. – преподаватель спец дисциплин Сухобузимского филиала Красноярского аграрного техникума.

Бардюк В.А. – преподаватель спец дисциплин Сухобузимского филиала Красноярского аграрного техникума.

Денисова Т.Т. – мастер производственного обучения Сухобузимского филиала Красноярского аграрного техникума.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии спец. дисциплин протокол № 1 от «01» сентября 2015 г.

Структура основной профессиональная образовательной программы

1.	Общие положения	5
	1.1. Введение	5
	1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП	7
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
	2.1. Область профессиональной деятельности	8
	2.2. Объекты профессиональной деятельности	8
	2.3. Виды профессиональной деятельности	8
3.	Требования к результатам освоения ОПОП	10
	3.1. Общие компетенции	10
	3.2. Профессиональные компетенции	10
	3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и ПМ	24
4.	Документы, отражающие содержание и организацию образовательного процесса	24
	4.1. Календарный учебный график	24
	4.2. Учебный план	24
	4.3. Рабочие программы дисциплин	26
	4.4. Рабочие программы профессиональных модулей	27
	4.5. Программа производственной практики	28
5.	Требования к оцениванию качества освоения ОПОП	28
	5.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	28
	5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной государственной (итоговой) аттестаций	29
	5.3. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	32
	5.4. Требования к выпускным квалификационным работам	35
	5.5. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	38
6.	Требования к условиям реализации ОПОП	40
	6.1. Кадровое обеспечение	40
	6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	41
	6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	42
	6.4. Базы практики	43
7.	Обеспечение правовых норм обучающихся	43
8.	Приложения	44
	1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии	

	«Повар, кондитер»	
2.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
3.	Календарный учебный график	
4.	Учебный план	
5.	Рабочие программы дисциплин	
6.	Рабочие программы профессиональных модулей	
7.	Программа производственной практики	
8.	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП	
9.	Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования	
10.	Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) профессий среднего профессионального образования в Красноярском аграрном техникуме	

1. Общие положения

1.1. Введение

Среднее профессиональное образование имеет целью подготовку квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования на базе основного общего.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер реализуется Сухобузским филиалом Красноярского аграрного техникума по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

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

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную филиалом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессий среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от «02» августа 2013 г. (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390)

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) обеспечивает реализацию Федерального государственного образовательного стандарта с учетом типа и вида образовательного учреждения, образовательных потребностей и запросов обучающихся, и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие воспитание и качественную подготовку обучающихся.

При поступлении в образовательное учреждение по данной образовательной программе абитуриент должен представить документ государственного образца:

- аттестат о основном общем образовании;
- аттестат о среднем (полном) общем образовании;

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Повар, кондитер	10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной

форме получения образования составляет 147 недель.

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	75	4176
Самостоятельная работа		1421
Учебная практика	25	
Производственная практика	16	
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	2	
Каникулярное время	24	
Итого:	147	5570

ОПОП ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Выпускник Филиала техникума в результате освоения ОПОП по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» будет профессионально готов к деятельности:

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

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

Выпускники по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» востребованы на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

Выпускник, освоивший ОПОП по профессии подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники техникума;
- студенты, обучающиеся по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» составляют:

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798; (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390)

- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013г. № 464;

- Устав Красноярского аграрного техникума;

В том числе при разработке основной профессиональной образовательной программы по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» использованы следующие рекомендованные источники:

- Письмо Минобрнауки России «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО» от 20 октября 2010, № 12-696;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования;

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009;

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и

кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности

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

Обучающийся по профессии 260807.01 (19.01.17) «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.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

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

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <*>. <*> В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-

3.2. Профессиональные компетенции

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

Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	
ПК 1.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов.	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.
ПК 2.1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	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.
ПК 3.1.	Приготовление супов и соусов.	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.
ПК 4.1.	Приготовление блюд из рыбы.	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.
ПК 5.1.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.		Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов 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.

ПК 6.1.	Приготовление холодных блюд и закусок.	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.
ПК 7.1.	Приготовление сладких блюд и напитков.	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.
ПК 8.1.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	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.

3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 2.

3. Документы, отражающие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 3.

4.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»:

- 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;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 100:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОПОП по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- Общепрофессиональный учебный цикл- ОП;
- Профессиональный учебный цикл-П;
- Физическая культура – ФК;
- Учебная практика – УП;
- производственная практика – ПП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» предусмотрено использование 144 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен на общепрофессиональный цикл – 33 часа, профессиональный цикл- 111 часов.

Профессиональный цикл состоит профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят междисциплинарные курсы. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Обязательная часть общеобразовательного цикла базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Русский язык и литература», «Иностранный язык», «История», «Физическая культура», «ОБЖ», «Экономика», «Обществознание», «Право», «География», «Экология», «Математика», «Информатика», «Естествознание»

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели.

Учебный план представлен в Приложении 4.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин по профессии среднего профессионального образования 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» разработаны преподавателями Сухобузимского филиала Красноярского аграрного техникума, рассмотрены методическими комиссиями, утверждены заведующим филиалом.

Рабочие программы дисциплин представлены в Приложении 5.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение 5
1	2	3
ОДБ.01	Русский язык и литература	Приложение 5.1
ОДБ.02	Иностранный язык	Приложение 5.2
ОДБ.03	История	Приложение 5.3
ОДБ.04	Физическая культура	Приложение 5.4
ОДБ.05	ОБЖ	Приложение 5.5
ОДБ.06	Обществознание	Приложение 5.7
ОДБ.07	Естествознание	Приложение 5.8
ОДБ.08	География	Приложение 5.9
ОДБ.09	Экология	Приложение 5.10
ОДБ.10	Право	
ОДП.01	Математика	Приложение 5.11
ОДП.02	Информатика	Приложение 5.12
ОДП.03	Экономика	Приложение 5.13
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Приложение 5.14
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Приложение 5.15
ОП.03.	Техническое оснащение и организация	Приложение 5.16

	рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Приложение 5.17
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 5.18
ФК.00	Физическая культура	Приложение 5.27

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены заведующим филиалом, согласованы с работодателями (Приложение 6).

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс ПМ в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение 6
1	2	3
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Приложение 6.1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Приложение 6.2
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Приложение 6.3
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Приложение 6.4
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Приложение 6.5
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Приложение 6.6
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Приложение 6.7
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Приложение 6.8

4.5. Программа производственной практики.

Программа производственной практики разработана на основе Положения об учебной и производственной практике студентов (Приложение 7).

4. Требования к оцениванию качества освоения ОПОП

5.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядки содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций, включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, контрольных;
- 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 ОПОП:

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 года № 968 (ред. от 31.01.2014 года) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);
- Положение о промежуточной аттестации студентов очного отделения;
- Положение о выпускной (квалификационной) работе;
- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о составе учебно-методического комплекса (УМК) дисциплины, профессионального модуля (ПМ).

5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» конкретные 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.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания,

контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных рабочих, служащих и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Экзамены и зачеты являются итоговыми формами контроля изучения учебных дисциплин. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по профессии.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная (итоговая) аттестация.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

- матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП и оценочных средств (Приложение 2);
- методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ОПОП (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);
- методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ОПОП (в форме зачетов, экзаменов и т.п.) и практикам;
- программы проведения практических занятий по дисциплинам учебного плана;

- вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана;
- темы рефератов по дисциплинам учебного плана;
- вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана;
- контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» базовой подготовки содержит:

- паспорт комплекта контрольно-оценочных средств, где указаны область применения, формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля, организация контроля и оценки;
 - комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности, в который входят материалы для оценки компетенций с использованием практических заданий, портфолио;
 - контроль приобретения практического опыта;
 - задания для оценки умений и навыков;
 - форма аттестационного листа по практике;
 - оценочная ведомость по профессиональному модулю.

К моменту завершения изучения профессионального модуля должны быть сформированы все профессиональные компетенции, обеспечивающие выполнение соответствующего вида профессиональной деятельности. Общие компетенции - результат освоения целостной ОПОП. Показатели их оценки определяются с учетом специфики содержания ПМ и времени его изучения.

Обязательная форма аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля - экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих работу в производственных ситуациях. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении о сформированности компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен», запись в зачетку не делается, а выставляется только в ведомость.

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Зачет по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля.

Предметом оценки по учебной и (или) производственной практике является приобретение практического опыта (может быть также освоение общих и профессиональных компетенций, умений, в зависимости от этого далее используются различные формы).

Контроль и оценка по учебной и (или) производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (образовательного учреждения для учебной практики, если она проводится на базе ОУ).

В состав комплекта материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

В задании для экзаменуемых указано:

- место (время) выполнения задания: на учебной/производственной практике в организации, учебной фирме и т.п.;
- используемое оборудование, формы и бланки документов;
- другие характеристики, отражающие сущность задания: в режиме деловой игры, в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т.д.

Пакет экзаменатора формируется как по всем видам задания (если оценивание проводится единовременно), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе).

Задания, для оценки освоения умений и усвоения знаний, представляют собой перечень вопросов, задания с выбором ответа (с одним или несколькими правильными ответами), задания на установление соответствия, сравнение, анализ, ситуационные задания (задачи, кейсы), задания на лабораторную (расчетно-графическую и т.п.) работу, сценарии деловой (ролевой) игры и т.д.

5.3. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Для текущей аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, рассматриваются методической комиссией, согласовываются начальником отдела по УПР и утверждаются заведующим филиалом.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в

двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений студентов по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам.

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы.

Текущий контроль знаний и умений студентов, его виды и формы предусматриваются планами учебных занятий на усмотрение преподавателя.

При текущем контроле по учебной дисциплине проверяется уровень достижения студентом знаний и умений, установленных рабочей программой учебной дисциплины.

При текущем контроле по профессиональному модулю проверяется уровень достижения студентом практического опыта, умений и знаний, установленных рабочей программой профессионального модуля.

Для проведения текущего контроля преподаватель использует различные методы и средства, обеспечивающие объективность оценки знаний, умений и профессиональных компетенций студента.

Виды и формы текущего контроля знаний и умений студентов указываются в планах учебных занятий.

Оценки за выполненные лабораторные и практические занятия выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости студентов.

В период прохождения учебной и производственной практики предусматривается текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.

Текущий контроль осуществляется и за результатами внеаудиторной самостоятельной работы студентов. В журнале учебных занятий выставляется оценка за самостоятельную работу студента.

Контрольные работы по дисциплине планируются преподавателем, указываются в рабочих программах. Контрольные работы могут проводиться по разделам учебной дисциплины продолжительностью не свыше одного академического часа.

На промежуточную аттестацию отводится 5 недель.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет и экзамен;
- по дисциплинам профессионального цикла, общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен;

- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по междисциплинарным курсам (МДК) – дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет);

- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация планируется по каждой дисциплине и профессиональному модулю рабочего учебного плана, включая дисциплину «Физическая культура».

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен - по отдельной дисциплине; экзамен (квалификационный) - экзамен по профессиональному модулю; зачет; дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае рекомендуемая форма аттестации по учебной и/или производственной практике – дифференцированный зачет, по МДК – экзамен или дифференцированный зачет.

Зачет или дифференцированный зачет как форма промежуточной аттестации может предусматриваться по отдельной дисциплине, МДК и практике.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются дифференцированный зачет.

Зачет и дифференцированный зачет может проводиться в устной, письменной форме, в форме выполнения тестовых и практических заданий. Зачет и дифференцированный зачет проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК, практики.

При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5(отлично), 4(хорошо), 3(удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий, установленных графиком учебного процесса либо в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки после завершения освоения учебных дисциплин и/или профессиональных модулей. На каждую экзаменационную сессию составляется

утверждаемое руководителем образовательного учреждения расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии или экзамена.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 1 неделя (36 часов) в семестр. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей допустимо сгруппировать 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом следует предусмотреть не менее 2 дней между ними. Это время может быть использовано на самостоятельную подготовку к экзаменам или на проведение консультаций. Первый экзамен может быть проведен в первый день экзаменационной сессии.

К экзамену по дисциплине или экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются студенты, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или профессиональному модулю.

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы учебной дисциплины (дисциплин), профессионального модуля. Экзаменационные материалы должны целостно отражать объем проверяемых знаний, умений и освоенных компетенций.

Экзамен по дисциплине или экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится в специально подготовленных помещениях. На выполнение задания по билету студенту отводится не более 1 академического часа. Экзамен по дисциплине или экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю принимается, как правило, преподавателем или преподавателями, который вели учебные занятия по данной дисциплине или профессиональному модулю в экзаменуемой группе. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента, на сдачу письменного экзамена - не более четырех часов на учебную группу.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине или профессиональному модулю;
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная студентом при сдаче экзамена в данном семестре, является определяющей независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по дисциплине.

5.4. Требования к письменным экзаменационным работам

Итоговая аттестация выпускника учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников – установление уровня

готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами итоговой государственной аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом обучения студентов и преследует две цели:

- учебную цель, которая направлена на выявление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

- контроль сформированности приобретенных общекультурных, профессиональных компетенций.

В работе студент должен продемонстрировать умения:

1) обосновать актуальность выбранной темы, ее значимость в системе рыночного хозяйства;

2) изучить и систематизировать теоретико – методологическую литературу, нормативно – техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по выбранной теме;

3) изучить материально – технические и социально – экономические условия производства и характер их влияния на изменения технико – экономических показателей работы и управленческой ситуации конкретного предприятия;

4) собрать необходимый материал для проведения анализа рассматриваемого предприятия;

5) изложить и аргументировать свою точку зрения по дискуссионным вопросам, проблемам предприятия, относящихся к теме экзаменационной работе;

6) провести анализ собранных данных, используя соответствующие методы и методики обработки и анализа информации и сделать выводы;

7) разработать проект (дать рекомендации) на основе проведенного анализа по совершенствованию (повышению эффективности) системы управления и работы рассматриваемого предприятия в целом.

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.

Итоговая государственная аттестация по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная квалификационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, а именно: «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков», «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с

литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования.

Тематика письменной экзаменационной работы разрабатывается ведущими преподавателями филиала техникума с учетом заявок предприятий (фирм), а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании методической комиссии. Тематика письменных экзаменационных работ должна отражать основные сферы и направления деятельности по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер», а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну, практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность письменной экзаменационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества экономической работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг, в том числе в области:

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

Содержание письменной экзаменационной работы включает в себя: введение; теоретическую часть; опытно - экспериментальную часть; выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов; список используемой литературы; приложение.

По структуре письменной экзаменационной работе состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений. В графической части принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от профиля получаемой профессии, темы письменной экзаменационной работы.

По структуре письменной экзаменационной работы состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение

темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от темы письменной экзаменационной работы.

Выполненные письменные экзаменационные работы рецензируются. Рецензенты письменных экзаменационных работ назначаются приказом руководителя образовательного учреждения. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты письменной экзаменационной работы. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения рецензии не допускается.

5.5. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением государственной итоговой аттестации выпускников утвержденным директором 17 декабря 2013 г.

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.

Тематика письменных экзаменационных работ определяется образовательным учреждением.

Студенту предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. При подготовке письменной экзаменационной работы каждому студенту назначаются руководитель и консультанты.

Программа итоговой государственной аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по каждой профессии.

Программа итоговой государственной аттестации ежегодно разрабатывается методической комиссией по профессии совместно с начальником отдела по УПР и утверждается заведующим филиалом после ее обсуждения на заседании методической комиссии образовательного учреждения, с участием председателя государственной аттестационной комиссии от работодателя.

Программа итоговой государственной аттестации доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

К итоговой государственной аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по ОПОП и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

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. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах,

свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики.

Объем времени на подготовку и защиту письменной экзаменационной работы установлен ФГОС СПО.

Сроки проведения итоговой государственной аттестации определяются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом.

На выполнение письменного экзаменационного проекта (работы) отводится 4 недели.

На защиту письменного экзаменационного проекта (работы) учебным планом предусмотрено 2 недели.

Задания на письменную экзаменационную работу выдаются студенту не позднее чем за две недели до начала практики.

Задания на письменную экзаменационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей письменной экзаменационной работы.

Общее руководство и контроль за выполнением письменных экзаменационных работ осуществляет начальник отдела по учебно-производственной работе.

Письменные экзаменационные работы могут выполняться студентами, как в образовательном учреждении, так и на предприятии (организации).

Допуск студента к защите оформляется приказом заведующим филиалом. Защита письменных экзаменационных работ проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии.

На защиту письменной экзаменационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя письменной экзаменационной работы, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

При определении окончательной оценки по защите письменной экзаменационной работы учитываются: доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы; ответы на вопросы; отзыв руководителя.

Критерии оценки ВКР:

«отлично» — доклад структурирован, раскрывает причины выбора и актуальность темы, цель работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логику выведения каждого наиболее значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. Ответы на вопросы членов аттестационной комиссии носят четкий характер, соответствуют сути вопросов, подкрепляются ссылками на литературные источники, выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. Отзыв руководителя на письменную экзаменационную

работу без замечаний. Демонстрируется широкое применение и уверенное использование новых информационных технологий;

«хорошо» — доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключительной части нечетко обозначены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. Ответы на вопросы членов аттестационной комиссии носят несколько расплывчатый характер, но при этом соответствуют сути вопроса, подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. Отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу без замечаний или имеют незначительные замечания, которые не изменяют положительный характер отзыва. Демонстрируется несколько ограниченное применение и использование новых информационных технологий;

«удовлетворительно» — доклад структурирован, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее устраняется с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, но не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям. Ответы на вопросы членов аттестационной комиссии носят поверхностный характер, не соответствуют в полной мере сути вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. В отзыве руководителя на письменную экзаменационную работу имеются замечания, указаны недостатки, которые не позволили студенту полностью раскрыть тему. Недостаточное применение и ограниченное использование новых информационных технологий;

«неудовлетворительно» — доклад не полностью структурирован, слабо раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике нескольких наиболее значимых выводов, которые при указании на них не устраняются; в заключительной части слабо отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена с нарушением целевой установки и не отвечает предъявляемым требованиям, в оформлении имеются отступления от стандарта. Ответы на вопросы членов аттестационной комиссии носят поверхностный характер, не соответствуют их сути, не подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают отсутствие самостоятельности и

глубины изучения проблемы студентом. В отзыве руководителя имеются существенные замечания. Слабое применение и использование информационных технологий.

6. Требования к условиям реализации ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

В техникуме сформирован высококвалифицированный преподавательский коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие большой стаж педагогической деятельности.

В настоящее время в техникуме реализацию ОПОП 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» осуществляют 10 человек. Реализацию учебных практик осуществляет мастер производственного обучения, регулярно повышающий свою квалификацию.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП, приведен в тарификационном списке (Приложение 8).

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

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

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

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе всех обучающихся.

Библиотечный фонд полностью укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в

расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Филиал техникума располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

В филиале согласно требованиям ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» для организации учебного процесса имеются:

Наименование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета, аудитории
Кабинеты:	
1. Математики, физики, иностранного языка, экономики, естествознания, экономические и правовые основы производственной деятельности	1-01
2. Русского языка и литературы	2-02
3. Истории, химии, обществознания, биологии, экологии, право, экологии	2-04
4. Физической культуры	спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
5. ОБЖ, географии, безопасность жизнедеятельности и охраны труда	2-03
6. Информатики	2-05

7. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места, ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, 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	2-01
Лаборатории:	
1. Микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организация рабочего места	2-01
2. Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех	
Полигоны:	
Открытый стадион широкого профиля	
Залы:	
1. библиотека	Мира 22
2. читальный зал с выходом в сеть Интернет	2-02, 2-04

6.4. Базы практики

Основными базами практики студентов являются:

1. ООО ГСХ «Учхоз Миндерлинское»
2. СПК «Искра»
3. СПК «Шилинский»
4. ООО «Дары малиновки»
5. ООО «Комбинат питания»

Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7. Обеспечение правовых норм обучающихся

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и

профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций, обучающиеся могут участвовать в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;
- обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

8. Приложения

Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»
Приложение 2	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
Приложение 3	Календарный учебный график
Приложение 4	Учебный план
Приложение 5	Рабочие программы дисциплин
Приложение 6	Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 7	Программа производственной практики
Приложение 8	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП
Приложение 9	Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования
Приложение 10	Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) специальностей среднего профессионального образования в Красноярском аграрном техникуме