

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
 ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
 Представитель работодателя
 ИП Мишин А.А.
 А.А. Мишин

УТВЕРЖДЕНО:
 Директор ГАПОУ СО «КМТ»
 Е.Ю.Исакова
 «30» августа 2016 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
 среднего профессионального образования**

Направление подготовки

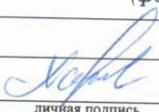
19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

19.01.17 Повар, кондитер
 (профессия)

Повар; кондитер
 (квалификация выпускника)

очная

(форма обучения)

СОГЛАСОВАНА			
ВРИО зав. филиалом		Н.Э.Харитонова	«30» августа 2016 г.
	личная подпись	расшифровка подписи	дата
Председатель МО		Т.Н.Тимшина	«30» августа 2016 г.
	личная подпись	расшифровка подписи	дата
			«___» _____ 201_ г.
	личная подпись	расшифровка подписи	дата
			«___» _____ 201_ г.
	личная подписи	расшифровка подписи	

Волчанск

2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Основная профессиональная программа (ОПОП) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	4
1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО)	5
1.4. Требования к абитуриенту	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	7
3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП профессии 19.01.17 Повар, кондитер	10
4.1. Учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	10
4.2. Календарный график учебного процесса	10
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин	
4.4. Рабочие программы профессиональных модулей	13
4.4. Программы учебной и производственной практик	
4.5. Программа государственной итоговой аттестации	28
5. Требования к условиям реализации ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	30
5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	30
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного	31

процесса	
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	31
6. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников	33
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	35
7.1. Текущий контроль успеваемости и организация промежуточная аттестация	35
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	36
8. Возможности продолжения образования выпускника	37

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ОПОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную филиалом ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ОПОП СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию данной ОПОП СПО.

ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер реализуется на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и технического профиля профессионального образования и предусматривает общеобразовательную подготовку (базовые и профильные дисциплины).

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;
- Закон Свердловской области "Об образовании в Свердловской области" от 15 июля 2013 года №78-ОЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 260807.01 Повар, кондитер среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798. Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. № 1580)

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 г.)

– «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 22 01.2015 г. № ДЛ-1/05)

– Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, включая 24 марта 2016 г.)

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, включая Приказ Минобрнауки РФ от 25 ноября 2016 г.)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум», утвержденный Постановлением Правительства № 666 - ПП от 20 сентября 2016 г.;

- Нормативно-правовые акты техникума.

1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО)

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации, проведению работ по приготовлению и отпуску блюд и кондитерских изделий.

1.3.2 Срок освоения ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Повар Кондитер	10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость ОПОП профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Учебные циклы	Число недель	Часы
Общеобразовательная подготовка: обязательная аудиторная нагрузка	116	2052
Общепрофессиональная подготовка: обязательная аудиторная нагрузка		216
Профессиональная подготовка: обязательная аудиторная нагрузка, из них:		1908
Учебная практика	13	468
Производственная практика	28	1008
Производственная практика (преддипломная)	-	-
Промежуточная аттестации	5	180
Государственная (итоговая) аттестация	2	72
Каникулярное время	24	-
Итого:	147	4428

1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о получении профессии (начального профессионального образования и (или) среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- организация деятельности первичных трудовых коллективов.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

- 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 основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

3.1. Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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)

3.2. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

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

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

4.1 Учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ОПОП СПО профессии 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;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся составляет в целом по образовательной программе 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения проектов, презентаций, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального (ОП), профессионального (П) учебных циклов и разделов:
- физическая культура
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (20%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и представлены следующими дисциплинами и профессиональными модулями:

Наименование учебной дисциплины\ПМ	Дополнительные требования к ФГОС СПО	Объем времени на изучение из вариативной части мах/обязательная
ОП.00 Общепрофессиональный цикл		84/56
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (обогащение)	В результате изучения вариативной части студент должен по дисциплине: уметь: - приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи; - оценивать качество готовой продукции; - составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, школьного питания в соответствии с требованиями	39/26

	<p>рационального питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять технологические карты на блюда диетического питания; - пользоваться Сборником рецептур блюд диетического питания <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы, основы лечебного и школьного питания; - классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и школьного питания; - правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству. 	
<p>ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (обогащение)</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе 	<p>45/30</p>

	исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим.	
П.00 Профессиональный цикл		132/88
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (обогащение)		19/13
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. (обогащение)		20/13
ПМ.03 Приготовление супов и соусов (обогащение)		9/6
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (обогащение)		12/8
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (обогащение)		12/8
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (обогащение)		9/6
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков (обогащение)		9/6
ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (обогащение)		42/28
	Всего	216/144

Общеобразовательный и общепрофессиональный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Учебный план профессии 19.01.17 Повар, кондитер приведен в Приложении 1

4.2. Календарный график учебного процесса

В календарном графике учебного процесса указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный график учебного процесса ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер дан в Приложении 2

4.3 Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин(модулей) профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Содержание дисциплины	Обязательная аудиторная нагрузка	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
ОП. 00 Общепрофессиональный учебный цикл			216	
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: уметь: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; знать: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в	20	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 - 8.6

		пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации		
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	44	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 - 8.6

		<p>общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>		
ОП.03.	<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания; знать: характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;</p>	70	<p>ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 - 8.6</p>

		виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции		
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда 	20	<p>ОК 1-8</p> <ul style="list-style-type: none"> ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 - 8.6
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в 	62	<p>ОК 1-8</p> <ul style="list-style-type: none"> ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 – 7.3 ПК 8.1 - 8.6

		<p>ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности,</p>		
--	--	--	--	--

		родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		
П.00 Профессиональный учебный цикл			396	
ПМ.00 Профессиональные модули				
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Приготовление блюд из овощей и грибов В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров	33	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.2

		<p>из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p>		
МДК.02.01.	<p>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p>	49	<p>ОК 1-8 ПК 2.1 - 2.5</p>

		<p>температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	<p>Приготовление супов и соусов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и</p>	44	ОК 1-8 ПК 3.1 - 3.4

		<p>соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	<p>Приготовление блюд из рыбы В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых</p>	38	ОК 1-8 ПК 4.1 - 4.3

		<p>блюды; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	<p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный</p>	46	ОК 1-8 ПК 5.1 - 5.4

		<p>инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	<p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: подготовки гастрономических</p>	26	ОК 1-8 ПК 6.1 - 6.4

		<p>продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок;</p>		
--	--	--	--	--

		виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	<p>Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> приготовления сладких блюд; приготовления напитков; <p>уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты 	24	ОК 1-8 ПК 7.1 – 7.3

		оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	136	ОК 1-8 ПК 8.1 - 8.6

		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила поведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
ФК	Физическая культура	<p>В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать:</p> <p>о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни</p>	36	<p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 8</p>

4.4. Рабочие программы учебных дисциплин

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей

4.6. Программы учебной и производственной практик по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер практика является обязательным разделом ОПОП.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

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

4.6.1 Программы учебных практик

При реализации ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума с использованием кадрового и методического потенциала.

Учебная практика предусмотрена календарным учебным графиком: в первом семестре 1 курса в течении 1 недели в рамках профессионального модуля ПМ. 01 в объеме 36 часов; во втором семестре 1 курса в течение 2,5 недели в рамках профессионального модуля ПМ. 01 и ПМ.03 в объеме 90 часов; в третьем семестре 2 курса в течении 1,5 недель в рамках профессионального модуля ПМ 04 в объеме 48 часов; в четвертом семестре 2 курса в течении 1,5 недель в рамках профессионального модуля ПМ.05 в

объеме 60 часов; в пятом семестре 3 курса в течение 2.5 недель в рамках ПМ.06 и ПМ.07 в объеме 90 часа и в шестом семестре 3 курса в течение 4 недель в рамках ПМ 08 в объеме 144 часа.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

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

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

4.6.2 Программа производственной практики

Практика по профилю профессии проводится на 1,2 и 3 курсе в объеме 1008 часов по ПМ.01, 03, 02, 04, 05, 06, 07, 08: во втором семестре 1 курса в течение 8 недель в рамках профессиональных модулей ПМ. 01, ПМ.03 и ПМ.02 в объеме 288 часов; в третьем семестре 2 курса в течении 1,5 недель в рамках профессионального модуля ПМ 04 в объеме 48 часа; в четвертом семестре 2 курса в течении 4,5 недель в рамках профессиональных модулей ПМ.04 и ПМ.05 в объёме 162 часа; в пятом семестре 3 курса в течении 5 недель в рамках

профессиональных модулей ПМ.06 и ПМ.07 в объеме 186 часов; в шестом семестре 3 курса в течение 9 недель в рамках ПМ 08 в объеме 324 часа.

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно - правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

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

4.7. Программа государственной итоговой аттестации выпускников

Программа государственной итоговой аттестации выпускников включает в себя следующие разделы:

- общие положения;
- вид ГИА;
- объем времени на подготовку и проведения ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- условия подготовки и процедура проведения;
- содержание фонда оценочных средств, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника;
- приложения.

5. Требования к условиям реализации ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

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

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 67 %.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет в библиотеке техникума и кабинете информатики.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека znanium.com) содержит электронные издания основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

5.3.1 Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

5.3.2 Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

5.3.4 Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

5.3.6 Залы:

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

6. Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников

В техникуме сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки студентов техникума являются:

1. Стипендиальное обеспечение студентов.

Осуществляется через выплаты государственных академических и государственных социальных стипендий.

Государственная академическая стипендия выплачивается при условии сдачи промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки. Обучающимися только на «отлично» назначается повышенная стипендия.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет студент, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. Материальная поддержка студентов.

Государственная социальная стипендия студентам очной формы обучения выплачивается из стипендиального фонда, а также нуждающимся студентам оказывается материальная помощь.

Студентам из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выплачивается ежегодное пособие с соответствии с локальными актами техникума.

Социальное обеспечение малообеспеченных категорий обучающихся в полном объеме в соответствии с публичными обязательствами, выраженное в денежной форме.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

- Правила внутреннего распорядка;
- Правила поведения для студентов техникума;
- Положение о воспитательном центре;
- Положение о родительском комитете;
- Положение о наставничестве;
- Положение о совете по профилактике правонарушений;
- Положение о групповых руководителях;
- Положение о родительском комитете;
- Положение о совете студенческого самоуправления;
- Устав ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум».

Техникум взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, Дворцом культуры, ДООЦ, образовательными учреждениями и средствами массовой информации.

В воспитательных мероприятиях техникума принимают систематическое участие родители или родственники студентов, представители местных органов управления, работодатели.

Профилактическая работа в техникуме проводится совместно с субъектами профилактики города (ПДН, КДНиЗН, ГИБДД и др.)

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.

С целью развития творческого потенциала обучающихся в техникуме реализуются дополнительные общеразвивающие образовательные программы:
-физкультурно-спортивного направления «Спортивные игры»;

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

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (п. 8.1.) оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль успеваемости осуществляется в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения, обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), зачет.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в формах, установленных Положением об организации и проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся филиала ГАПОУ СО«КМТ».

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета, зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (текущая и промежуточная аттестация) техникум создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Филиал ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум» создает условия для максимального приближения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и потенциальные работодатели.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП специальности по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Государственная итоговая аттестация выпускников образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены техникумом на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.

8. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший, ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер подготовлен:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования;
- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования по соответствующей специальности в сокращенные сроки.

