

	Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
	РЕАЛИЗАЦИЯ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

РАССМОТРЕНО

на заседании Совета

ГАПОУ СО «КУТТС»

Протокол от 27.08 2016г. № 8



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГАПОУ СО «КУТТС»

Е.О.Гончаренко

«28» августа 2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ

в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

г. Каменск-Уральский, 2016

Введено в действие приказом от 23.09.2016 № 354-г

Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ПОРЯДОК ЕЕ РАЗРАБОТКИ.....	3
3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	36

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет структуру и порядок формирования основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОПОП), реализуемой на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС).

1.2. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» (ГАПОУ СО «КУТТС») представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

1.3. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности/профессии.

1.4. Направления (специальности) уровень образования и присваиваемые квалификации определяются лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной образовательному учреждению (далее - ОУ).

2. Структура основной профессиональной образовательной программы и порядок ее разработки

2.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования включает в себя (Приложение 1):

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных и профессиональных дисциплин;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программы учебной и производственной практики;
- оценочные и методические материалы;
- иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение студентов.

2.1.1. *Титульный лист* отражает:

- направление подготовки, уровень, специальность/профессию;
- квалификацию выпускника;
- форму обучения.

- гриф утверждения ОП приказом директора техникума;
- грифы согласования ОП с работодателями;
- дату введения в действия образовательной программы

2.1.2 Характеристика подготовки по специальности/профессии

- реализуемая образовательная программа по специальности/профессии;
- нормативные документы для разработки ОПОП;
- общая характеристика ОПОП:

1) нормативные сроки освоения программы;

2.1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

1) характеристика профессиональной деятельности выпускников:

- область профессиональной деятельности выпускников;
- объекты профессиональной деятельности выпускников.

2) требования к результатам освоения ОПОП:

- основные виды профессиональной деятельности;
- общие компетенции;
- профессиональные компетенции.

2.1.4 Учебный план

2.1.5. Календарный учебный график.

2.1.6. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

- Дисциплины общеобразовательного цикла;
- Дисциплины цикла ОГСЭ;
- Дисциплины цикла ЕН;
- Дисциплины профессионального цикла;
- Профессиональные модули;
- Программы практик (учебная практика и производственная практика (по модулям);
- Производственная (преддипломная) практика.

2.1.7. Ресурсное обеспечение ОПОП

2.1.8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы (Промежуточная аттестация)

2.1.9. Организация государственной итоговой аттестации.

2.1.10. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся

2.1.11. *Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся.*

2.1.12. Приложения

Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.

Программы профессиональных модулей, программы практик;

Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Фонды оценочных средств

Иные компоненты

Программа государственной итоговой аттестации;

2.2. Содержание ОП определяется совместно с заинтересованными работодателями.

Структура ОПОП по подготовке квалифицированных рабочих, служащих состоит из общепрофессионального, профессионального учебных циклов и разделов:

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

В общепрофессиональный учебный цикл входят общепрофессиональные дисциплины, в профессиональный – профессиональные модули.

Структура ОПОП по подготовке специалистов среднего звена включает общий гуманитарный и социально-экономический; естественнонаучный и математический учебные циклы, которые состоят из соответствующих учебных дисциплин. В общий гуманитарный и социально-экономический цикл входит учебная дисциплина «физическая культура».

Также в ОПОП входит профессиональный учебный цикл, который составляют общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули. В структуру программы входят разделы:

- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

2.3. ОПОП разрабатывается на основе федеральных государственных образовательных стандартов с учетом примерных образовательных программ,

разработанных Министерством образования и науки Российской Федерации. При этом примерные образовательные программы имеют рекомендательный характер

Образовательные программы ежегодно обновляются образовательные программы СПО с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

2.4. Разработка/корректировка ОПОП осуществляется цикловыми методическими комиссиями в соответствии с планом, утвержденным директором Техникума Приложение 2). Правило командной разработки ОПОП подразумевает согласованность действий всего педагогического коллектива образовательной организации, а также ее тесное взаимодействие с социальными партнерами, представителями работодателей. Все материалы должны быть согласованы и проэкспертированы представителями образовательного сообщества, представителями работодателей.

Разработка ОПОП и ее элементов имеет итеративный характер: после прохождения каждого этапа при необходимости можно корректировать материалы, полученные на предыдущих этапах.

2.5. Формирование структуры программы (состав профессиональных модулей, учебных дисциплин) и ее содержания проводится по принципу «от обратного»: сначала определяются виды работ практик, входящих в состав модулей, затем состав и содержание МДК по модулям, затем состав и содержание дисциплин.

2.6. При формировании ППССЗ/ППКРС образовательная организация:

- имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ/ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, на практики, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- имеет право определять для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) согласно приложению к соответствующему ФГОС СПО;

- обязана ежегодно обновлять ППССЗ/ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

- обязана в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обязана обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- обязана сформировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- должна предусматривать в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Важно соблюдать алгоритм: от определения результатов освоения образовательной программы к процедурам оценивания и оценочным средствам, и только потом – к формированию содержания и структуры программы. Понимание целей (результатов) и способов их проверки дает возможность выстроить программу оптимальным способом.

2.7. Этапы разработки ОПОП

I этап.

Определение общих характеристик программы, обеспечивающих ее соответствие ФГОС и ее специфики с учетом потребностей рынка труда, работодателей и возможностей образовательной организации;

2 этап.

Разработка чернового варианта учебного плана, в т.ч. распределение времени, отведенного на освоение вариативной части ОПОП;

3 этап.

Разработка программ ПМ, при необходимости коррекция учебного плана;

4 этап. Разработка программ УД, при необходимости коррекция учебного плана;

5 этап. Разработка оценочных (ФОС) и методических материалов.

Третий и четвертый этапы могут осуществляться одновременно. При этом необходимо обеспечить координацию (согласованность) разработки программ ПМ и сопряженных с ними ОПД.

Завершается работа над формированием ОПОП презентацией программы на заседании Научно-методического совета до момента утверждения ОП приказом директора.

Первый этап разработки ОПОП: определение общих характеристик программы, обеспечивающих ее соответствие ФГОС и ее специфики с учетом потребностей рынка труда, работодателей и возможностей образовательной организации

В соответствии с законом «Об образовании в Российской Федерации» и ФГОС СПО образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает основную профессиональную образовательную программу, определяя ее специфику с учетом потребностей рынка труда и работодателей, при необходимости дополняя и конкретизируя требования ФГОС к осваиваемым компетенциям, умениям и знаниям, приобретаемому практическому опыту. В частности, при разработке программ подготовки квалифицированных рабочих самостоятельно определяется профессия или группа профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно п. 3.2 ФГОС СПО).

Образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный ФГОС на вариативную часть учебных циклов, увеличивать время, отведенное на дисциплины и модули обязательной части, либо вводить новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации.

Таким образом, в рамках ФГОС по одной и той же профессии/ специальности СПО образовательными организациями могут реализовываться различные ОПОП, а также образовательные программы одной и той же образовательной организации могут меняться из года в год в зависимости от изменений внешних условий, которые должны постоянно изучаться.

Особенности образовательной программы, изменения в ней должны найти отражение в пояснительной записке к ОПОП.

Второй этап разработки ОПОП: разработка чернового варианта учебного плана, в т.ч. распределение времени, отведенного на освоение вариативной части ОПОП

С разработки учебного плана начинается формирование ОПОП. Эта деятельность носит также итерационный характер и на начальной стадии предполагает разработку чернового варианта учебного плана, в том числе распределение времени, отведенного на освоение вариативной части ОПОП. Черновой вариант постепенно преобразовывается в окончательный по мере разработки программ профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Данная работа ведется при координирующей роли заместителей директора по УПР и УВР.

Третий этап разработки ОПОП: разработка программ ПМ, содержательное заполнение макетов ПМ, проведение экспертизы программы и утверждение их на заседании ЦМК, при необходимости коррекция учебного плана.

Четвертый этап разработки ОПОП: разработка программ УД, содержательное заполнение макетов УД, утверждение их, при необходимости коррекция учебного плана.

Пятый этап разработки ОПОП: разработка оценочных (ФОС) и методических материалов.

Презентация образовательной программы осуществляется на заседании Научно-методического совета до момента ее утверждения директором техникума.

6. Хранение ОПОП

6.1. ОПОП, утвержденные директором техникума, хранятся в бумажном и электронном виде в методическом кабинете техникума.

Формируется ОПОП в соответствии со структурой программы и размещается в пяти томах.

Том 1. Паспорт ОПОП. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.

Том.2. Программы профессиональных модулей, программы практик;

Том. 3 Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Том. 4. Фонды оценочных средств

Том 5. Иные компоненты

Программа государственной итоговой аттестации;

Программа Государственной итоговой аттестации

Основные компоненты ОПОП размещаются на сайте техникума.

	Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
	ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
	ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

ПЛАН

корректировки основных профессиональных образовательных программ
(ППКРС, ППССЗ) на 20 ____ год

Этап корректировки	Ответственные	Планируемый результат	Срок
1. Информационно-методический семинар «Методика разработки основной профессиональной образовательной программы»	зав.методкабинетом	Информированность субъектов процесса	10.02.2016 Г.
2. Подтверждение социального заказа, определение потенциальных работодателей, баз практики	., зам.директора по УПР, председатели ЦМК, зав.методкабинетом	Реестр предприятий-баз практики	до 15.03.2016 г.
3. Формулирование целей ОПОП СПО, задач профессиональной деятельности выпускника.	О., зам.директора по УПР, председатели ЦМК, зав.методкабинетом	Сформированные паспорт и вариатив ОПОП	до 15.03.2016г.
4. Формирование перечня общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) для реализации профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии/должности служащего».	председатели ЦМК	Сформированный паспорт ОПОП	До 15.03.2016 г.

5. Разработка документов, регламентирующих учебный процесс: – Черновой вариант учебного плана – Черновой вариант календарного учебного графика	зам.директора по УПР, председатели ЦМК, зав.методкабинетом	Учебный план ОПОП (ППССЗ/ППКРС) Календарный учебный график ОПОП (ППССЗ/ППКРС)	До 15.03.2016 г.
– установление трудоемкости дисциплин и профессиональных модулей;	зам.директора по УПР, председатели ЦМК, зав.методкабинетом	Сформированный паспорт ОПОП	До 15.03.2016 г.
– создание рабочих программ дисциплин и ПМ;	Председатели ЦМК, преподаватели	рабочие программы УД и ПМ в соответствии с ФГОС и требованиями работодателей	До 20.04.2016 г.
– разработка программ практик в составе ПМ;	Председатели ЦМК, преподаватели	программы практик в соответствующие требованиям ФГОС, согласованные с работодателями	До 27.04.2016 г.
– разработка методических материалов для преподавателей и рекомендаций для обучающихся по текущему контролю и промежуточной аттестации;	Председатели ЦМК, преподаватели	Комплекты оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС и работодателей	До 11.05.2016 г.
– формирование контролирующих материалов, фондов оценочных средств, позволяющих оценить формирование компетенций;	Председатели ЦМК, преподаватели	Комплекты оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС, согласованные с работодателями	До 11.05.2016 г.
– разработка программы преддипломной практики;	Председатели ЦМК, преподаватели	Программы преддипломных практик в соответствии с требованиями ФГОС, согласованные с работодателями	До 27.04.2016 г.
– разработка программы государственной (итоговой) аттестации;	директора по УПР, председатели ЦМК, зав.методкабинетом	Программа ГИА, соответствующая требованиям ФГОС, согласованная с	До 18.05.2016 г.

		работодателями	
– формулирование требований к ресурсному обеспечению, необходимому для реализации ОПОП СПО, включая кадровое, финансовое, материально-техническое, учебно-методическое, информационное обеспечения.	зам.директора по УПР, председатели ЦМК, преподаватели, зав.методкабинетом, библиотекарь	Сформированные разделы ОПОП	До 18.05.2016 г.
6. Презентация образовательной программы на НМС	Председатели ЦМК	Приказ об утверждении ОПОП	28.05.2016 г.

Макет основной образовательной программы СПО

	Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
	ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
	ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора
ГАПОУ СПО СО «Каменск-
Уральский техникум торговли и
сервиса»
от _____. № _____

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих**

по профессии

19.02.17 «Повар, кондитер»

Квалификация – **повар, кондитер**

Вид подготовки – **базовая**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года 5
месяцев

на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО с работодателем

Должность, наименование организации

Подпись И.О. Фамилия
« _____ » _____ 20____ г.

СОГЛАСОВАНО с работодателем

Должность, наименование организации

Подпись И.О. Фамилия
« _____ » _____ 20____ г.

Дата введения **01.09.2016** года

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» - составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г № 798).

Организация-разработчик:

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» (ГАПОУ СО «КУТТС»)

Разработчики:

(Ф.И.О., должность)

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»** укрупненной группы профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»** утверждена на заседании Научно-методического совета ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» (протокол № 8 от 16.05.2014 г.). Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»** рекомендована к утверждению.

Заместитель директора по
учебно-производственной работе
ГАПОУ СПО СО «Каменск-Уральский
техникум торговли и сервиса»

И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	6
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	6
1.2. Нормативный срок освоения программы	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	8
2.3. Специальные требования	10
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.	11
3.1. Учебный план профессии (Приложение 1)	11
3.2. Календарный учебный график (Приложение 2)	15
3.3. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла	16
3.3.1. Программа ОДБ.01 Русский язык (Приложение 3)	
3.3.2. Программа ОДБ.02 Литература (Приложение 4)	
3.3.3. Программа ОДБ.03 Иностранный язык (Приложение 5)	
3.3.4. Программа ОДБ.04 История (Приложение 6)	
3.3.5. Программа ОДБ.05 Обществознание (Приложение 7)	
3.3.6. Программа ОДБ.06 Естествознание (Приложение 8)	
3.3.7. Программа ОДБ.07 География (Приложение 9)	
3.3.8. Программа ОДБ.08 Физическая культура (Приложение 10)	
3.3.9. Программа ОДБ.09 ОБЖ (Приложение 11)	
3.3.10. Программа ОДП.10 Математика (Приложение 12)	
3.3.11. Программа ОДП.11 Экономика (Приложение 13)	
3.3.12. Программа ОДП.12 Информатика и ИКТ (Приложение 14)	
3.3.13. Программа ОДП.13 Право (Приложение 15)	
3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла	
Программы дисциплин общепрофессионального цикла	
3.4.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (Приложение 16)	
3.4.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (Приложение 17)	
3.4.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (Приложение 18)	
3.4.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности (Приложение 19)	
3.4.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (Приложение 20)	
3.4.6. Программа ОП.06 Введение в профессиональную деятельность (Приложение 21)	
3.4.7. Программа ОП.07 Основы предпринимательской деятельности (Приложение 22)	
3.4.8. Программа ОП.08 Инновационные технологии в общественном питании	

(Приложение 23)

- 3.4.9. Программа ОП.09 Электронная обработка информации (Приложение 24)
- 3.4.10. Программа ОП.10 Профессиональное творчество кондитера (Приложение 25)
- 3.4.11. Программа ОП.11 Технология трудоустройства и самопрезентации (Приложение 26)
- 3.4.12. Программа ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (Приложение 27)

Программы профессиональных модулей

- 3.4.13. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (Приложение 29)
- 3.4.14. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (Приложение 30)
- 3.4.15. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов (Приложение 31)
- 3.4.16. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (Приложение 32)
- 3.4.17. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (Приложение 33)
- 3.4.18. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (Приложение 34)
- 3.4.19. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков (Приложение 35)
- 3.4.20. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (Приложение 36)

3.5. Программы учебной практики

- 3.5.1. Программа учебной практики ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (Приложение 37)
- 3.5.2. Программа учебной практики ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (Приложение 38)
- 3.5.3. Программа учебной практики ПМ.03 Приготовление супов и соусов (Приложение 39)
- 3.5.4. Программа учебной практики ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (Приложение 40)
- 3.5.5. Программа учебной практики ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (Приложение 41)
- 3.5.6. Программа учебной практики ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (Приложение 42)
- 3.5.7. Программа учебной практики ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков (Приложение 43)
- 3.5.8. Программа учебной практики ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (Приложение 44)

3.6. Программы производственной практики

3.6.1. Программа производственной практики ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (Приложение 45)	
3.6.2. Программа производственной практики ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (Приложение 46)	
3.6.3. Программа производственной практики ПМ.03 Приготовление супов и соусов (Приложение 47)	
3.6.4. Программа производственной практики ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (Приложение 48)	
3.6.5. Программа производственной практики ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (Приложение 49)	
3.6.6. Программа производственной практики ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (Приложение 50)	
3.6.7. Программа производственной практики ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков (Приложение 51)	
3.6.8. Программа производственной практики ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (Приложение 52)	
4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	19
4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	19
4.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	19
4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	21
4.4. Базы практик.....	22
5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	23
5.1. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.....	23
5.1.1. Программа промежуточной аттестации (Приложение 53)	24
5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	24
5.2.1. Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 54)	25
6. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся	26

Приложения:

Оценочные материалы (том 4)

Методические материалы (том 5)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 260807.01 (19.01.17, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г.;
- Перечень профессий среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199;
- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО от 28 августа 2010 года;
- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО от 28 августа 2009 г.;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования - приложение к письму «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО» Департамента профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. № 12-696;
- Устав ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО ПКРС в очной форме обучения
На базе основного общего образования	Повар, кондитер	2 года 5 месяцев

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональный компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

.Общие компетенции выпускников

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2.3. Специальные требования

Наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра.
Наличие спецодежды.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработан на основе

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013г.) 19.01.17. (260807.01) «Повар, кондитер»;
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования;
3. Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
4. Федеральных базисных учебных планов и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденных приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241;
5. Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Письмо Министерства образования и науки РФ №03-1180 от 27 мая 2007 года) с учетом приказа Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
6. Разъяснений 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;
7. Устава ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;

8. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;
9. Положения о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;
10. Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;
11. Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАОУ СПО СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;
12. СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» при очной форме обучения на базе основного общего образования - 2 года 5 месяцев. Срок обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен не более, чем на 6 месяцев.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану профессии. Каникулы устанавливаются 2 раза в течение учебного года продолжительностью 11 недель, в том числе в зимний период 2 недели.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении ППКРС включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей.

Продолжительность учебной недели составляет шесть дней. Продолжительность занятий теоретического обучения составляет 45 минут, учебной и производственной практики - 6 часов. Продолжительность перерыва между занятиями, отведенного на отдых обучающихся, составляет 5 минут, перерыв между парами составляет 10 минут. Для приема пищи предусмотрены два перерыва продолжительностью 30 минут и 20 минут соответственно.

Обязательная учебная нагрузки предполагает лекции, практические занятия, включая семинары.

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», сформирован в соответствии с Разъяснениями 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, профилем получаемого профессионального образования (социально-экономический). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по дисциплинам общеобразовательного цикла в объеме 2052 час., распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла, и на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2077г.. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008г. №214), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889). Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с изучением ППКРС. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ППКРС. В общеобразовательный цикл входят: базовые дисциплины: русский язык, литература, иностранный язык, история, обществознание, естествознание, география, физическая культура, ОБЖ; профильные дисциплины: математика, информатика и ИКТ, право, экономика. Данные дисциплины направлены на формирование и развитие общих компетенций (ОК1-ОК7).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведённого на их освоение.

Вариативная часть ППКРС сформирована на основании согласованного с Профильным ресурсным центром и утвержденного работодателем обоснования в объеме 144 часа и распределена следующим образом: введены дисциплины общепрофессионального цикла «Технология трудоустройства и самопрезентации» (38 часов), «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» (38 часов), «Технология детского питания» (68 часов).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов составляет в целом по образовательной программе 50:50.

Самостоятельная работа организуется в форме написания эссе, составления схем и, кроссвордов и ответов к ним, выполнения учебно-исследовательских проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

Перечень видов занятий с обоснование затрат времени на их выполнение определен Положением об организации самостоятельной работы студентов ГАОУ СПО СО «КУТТС»

№ п/п	Основные виды заданий	Затраты времени на единицу задания, ч
1	Подготовка информационного сообщения	1
2	Написание реферата	4
3	Написание конспекта первоисточника (статьи, монографии и пр.)	2 4
4	Написание эссе	4
5	Написание рецензии	4
6	Написание аннотации	4
7	Составление опорного конспекта	2
8	Составление глоссария	1
9	Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме	1
10	Составление графологической структуры	0,5
11	Составление теста и эталона ответов к нему	0,1
12	Составление и решение ситуационной задачи	1
13	Составление схемы, иллюстрации (рисунка)	1
14	Составление кроссворда по теме и ответов к нему	1
15	Научно-исследовательская деятельность студента	8
16	Формирование информационного блока	2
17	Изготовление информационной модели или блока моделей	3
18	Создание материалов-презентаций	1,5
19	Составление анкеты, вопросов интервью и беседы	1

Предусмотрены консультации для обучающихся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

При реализации индивидуальной образовательной траектории обучающегося могут быть использованы дистанционные образовательные технологий при проведении текущего контроля по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю.

Обязательным разделом ППКРС является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с

будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется с 1 по 5 семестр в объеме 540 часов (15 недель), производственная практика реализуется со 2 по 5 семестр в объеме 288 часов (8 недель).

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе применяются следующие образовательные технологии: активного обучения, модульного обучения, развития критического мышления, проблемного обучения, информационно-компьютерные, диалоговые, практико-ориентированные, технология саморазвития

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» дан в Приложении 1.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» по годам, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график ППКРС профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» дан в Приложении 2.

3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

3.3.1. Программы общеобразовательных дисциплин

Индекс дисциплины по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
О.00. Общеобразовательный цикл		
ОДБ.00 Базовые дисциплины		
ОДБ.01	Русский язык	3
ОДБ.02	Литература	4
ОДБ.03	Иностранный язык	5
ОДБ.04	История	6
ОДБ.05	Обществознание	7
ОДБ.06	Естествознание	8
ОДБ.07	География	9
ОДБ.08	Физическая культура	10
ОДБ. 09	ОБЖ	11
ОДП.00 Профильные общеобразовательные дисциплины		
ОДП.10	Математика	12
ОДП.11	Экономика	13
ОДП. 12	Информатика и ИКТ	14
ОДП.13	Право	15

3.3.2. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

Индекс дисциплины по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
ОП.00. Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	16
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	17
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	18
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	19
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	20
ОП.06	Введение в профессиональную деятельность	21
ОП.07	Основы предпринимательской деятельности	22
ОП.08	Инновационные технологии в общественном питании	23
ОП.09	Электронная обработка информации	24
ОП.10	Профессиональное творчество кондитера	25

ОП.11	Технология трудоустройства и самопрезентации	26
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	27
ОП.13	Технология детского питания	28

3.3.3. Программы профессиональных модулей

Индекс профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
ПМ.00 Профессиональный цикл		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	29
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	30
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	31
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	32
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	33
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	34
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	35
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36

3.3.4. Программы практик

Индекс практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
УП.00. Учебная практика		
УП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	37
УП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	38
УП.03	Приготовление супов и соусов	39
УП.04	Приготовление блюд из рыбы	40
УП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	41
УП.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	42
УП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	43
УП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	44
ПП.00. Производственная практика		
ПП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	45
ПП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых	46

	и макаронных изделий, яиц, творога, теста	
ПП.03	Приготовление супов и соусов	47
ПП.04	Приготовление блюд из рыбы	48
ПП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	49
ПП.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	50
ПП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	51
ПП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	52
ПДП	Преддипломная практика	53

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях (том. 1.2.3)

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами. В подготовке специалистов участвуют 10 преподавателей и 6 мастеров производственного обучения, из них 6 педагогов имеют высшую категорию, что составляет 37,5% от количества педагогических работников, работающих на данной образовательной программе, 6 преподавателей и 4 мастера – первую квалификационную категорию (62,5%).

Доля педагогов, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет (10) 68,75%.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеют 7 преподавателей, 6 педагогов прошли повышение квалификации. 11 (68,75%) педагогов прошли стажировку в профильных организациях.

Информация о персональном составе педагогических работников размещается на сайте техникума.

4.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП. Информация о реализуемой образовательной программе с указанием учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики, учебном плане, календарном учебном графике, аннотации к рабочим программам дисциплин, сведения о методических и иных документах, разработанных техникумом для обеспечения образовательного процесса, размещаются на сайте техникума. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения и размещаются в электронной базе данных, формируемой методической службой техникума, а также в хранятся в бумажном варианте в методическом кабинете. Другие учебно-методические материалы систематизируются в кабинетах соответствующих дисциплин, лабораториях, методическом кабинете.

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданным за последние 5 лет. Библиотечный фонд техникума систематически пополняется учебной, справочной и методической литературой.

Объем библиотечного фонда по основной профессиональной образовательной программе профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» составляет 452 экземпляра. Количество официальных изданий (сборников законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации) по наименованию составляет 25, общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты) – в количестве 3 наименований. соответственно, справочно-библиографические издания: сборники рецептур – 10 шт.

Обучающиеся обеспечены не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданиями по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Обеспечен доступ в Интернет для студентов и педагогов техникума. Компьютерная техника оснащена лицензионным программным обеспечением.

На персональных компьютерах установлено следующее программное обеспечение: системные программы

- Windows 7 Pro

- служебные программы

- WinTools.net Professional

В библиотечном фонде имеются электронные образовательные ресурсы электронной библиотечной системы «ZNANIUM». ЭБС содержит электронные учебные издания в количестве 19 наименований..

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» создана материально-техническая базой, обеспечивающей проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для организации теоретического обучения и практических занятий используется 13 учебных аудиторий, 2 учебно-производственных мастерских, 3 компьютерных класса (36 посадочных мест), библиотека, читальный и спортивный зал.

Учебные кабинеты полностью обеспечены учебной мебелью.

Всего для подготовки по данной профессии используются 49 компьютеров, 13 мультимедийных проекторов, интерактивная доска, 8 ноутбуков, 4 телевизора, комплект оборудования и программное обеспечение для дистанционного обучения. К сети Internet подключено 49 компьютеров в учебных классах и 40 компьютеров административно-преподавательского состава. На персональных компьютерах установлено программное обеспечение. В компьютерном классе создана локальная сеть.

Имеется информационно-библиотечный центр, оборудованный компьютерной и множительной техникой: 2 копировальных аппарата, 3 сканера, периферийные устройства – лазерные принтеры. Множительная и копировальная техника используется в учебном процессе.

Учебные кабинеты обеспечены теле- видео- и аудио- аппаратурой

Для проведения практических, лабораторных занятий и учебной практики используются два учебных цеха: кулинарный и кондитерский цех; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места. Оснащение лабораторий и учебных кабинетов обеспечивает возможность реализации образовательной программы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс:

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

Залы:

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

4.4. Базы практики

Основными базами практик студентов являются предприятия общественного питания частной формы собственности, функционирующие в организационно-правовой форме – обществ с ограниченной ответственностью и акционерных обществ:

- ООО «Сигма»;
- ООО «Ресторан-М»;
- ООО «Комбинат питания «1213»;

С основными базами практик у техникума оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

5. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль результатов учебной деятельности и промежуточную аттестацию обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и их соответствие требованиям ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Каменск- Уральский техникум торговли и сервиса»;

Текущий контроль осуществляется преподавателями, мастерами производственного обучения на любом из видов учебных занятий.

Текущий контроль проводится в пределах времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Методы текущего контроля выбираются преподавателем и мастером производственного обучения исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости обучающихся может иметь следующие формы:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверка выполнения письменных заданий;
- защита лабораторных и практических работ;
- проведение контрольных работ;
- выполнение рефератов (докладов),
- подготовка презентаций;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме).

Возможны и другие формы текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Результаты текущего контроля на учебных занятиях оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в журналы в колонке за соответствующий день проведения текущего контроля.

Промежуточная аттестация предполагает:

- на уровне студента — оценку достижений в учебно-профессиональной деятельности, степени освоения общих и профессиональных компетенций;
- на уровне педагога - оценку результативности профессионально-педагогической деятельности, эффективности созданных педагогических условий;
- на уровне администрации - оценку результативности деятельности образовательного учреждения, состояния образовательного процесса, выявление динамики условий образовательного взаимодействия.

Текущая и промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебно-профессиональной деятельностью студентов, ее корректировку. Целью текущей и промежуточной аттестации является оценка степени соответствия качества образования студентов требованиям Федерального государственного образовательного стандарта. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В качестве концептуальной основы проектирования и организации контрольно-оценочной деятельности в техникуме выступает подход, основанный на компетенциях, предполагающий расширение практики участия представителей общественности - потенциальных работодателей в определении (конкретизации) требований к специалисту (общим и профессиональным компетенциям), согласовании фондов оценочных средств, выполнении функций внешних экспертов во время оценочных процедур; максимальное приближение инструментария и процедур оценки к условиям будущей профессиональной деятельности.

5.1.1. Программа промежуточной аттестации

Организация промежуточной аттестации по профессии 19.01.10 «Повар, кондитер» осуществляется на основе программы промежуточной аттестации, содержащей в качестве структурных компонентов пояснительную записку, график промежуточной аттестации, инструментарий педагогической диагностики.

Программа промежуточной аттестации обучающихся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» дана в Приложении 53.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной и

осуществляется в техникуме на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о выпускной квалификационной работе студентов государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования.

Студентам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.

Студентам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по установленному в техникуме образцу.

5.2.1. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится по окончании срока обучения для выпускников ППКРС в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» и Программой проведения государственной итоговой аттестации по ППКРС по профессии «Повар, кондитер».

Программа итоговой аттестации обучающихся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» дана в Приложении 54.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Воспитательная работа со студентами является неотъемлемой частью процесса качественной подготовки специалистов. Она проводится с целью формирования у студентов гражданской позиции, сохранения и приумножения нравственности, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, выработки навыков конструктивного поведения на рынке труда, сохранения и возрождения традиций образовательного учреждения.

Основными направлениями воспитательной работы являются:

-
- историко-патриотическое воспитание гражданско-патриотическое воспитание
 - военно-патриотическое воспитание
 - культурно-патриотическое воспитание
 - спортивно-патриотическое воспитание
 - формирование позитивного отношения к ценности здоровья, развитие массовой физической культуры и спорта;
 - экономико-патриотическое воспитание.

Студенты техникума активно участвуют во всех городских культурно-массовых и спортивных мероприятиях, социальных акциях и проектах, в региональных и областных конкурсах, олимпиадах и научно-практических конференциях.

В техникуме работают кружки:

- клуб патриотического воспитания «Защита Родины - долг каждого гражданина РФ»;
- секции волейбола, баскетбола.

В техникуме действует студенческий совет «ИСКРА» - являясь одной из форм студенческого самоуправления.

Из общественных объединений, обучающихся, в техникуме действует волонтерское объединение «Молодые сердца». Целью волонтерского объединения является вовлечения студентов техникума в добровольческое движение, воспитание у студентов активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма.

3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3.1. Настоящий Положение вступает в силу с момента его утверждения директором техникума.

3.2. Настоящий Положение подлежит обязательному рассмотрению на Совете ГАПОУ СО «КУТТС» и согласовано с Профсоюзным комитетом работников техникума.

3.3. В настоящее Положение директором техникума могут быть внесены изменения и дополнения в установленном порядке. Внесение изменений и дополнений оформляется приказом директора техникума.

3.4. Положение утрачивает силу в случае принятия нового Положения о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ

3.5. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат разрешению в соответствии с действующим законодательством РФ, Уставом техникума и иными локальными нормативными актами техникума.

3.6. В случае возникновения противоречий между настоящим Положением и действующим законодательством РФ или Уставом техникума применяются нормы и правила, содержащиеся в законодательстве РФ и Уставе техникума.

Разработал

Заведующий методическим кабинетом

М.Г. Афанасьева

Заместитель директора по УПР

_____ К.А. Калиева
«_____» _____ 2016

Заместитель директора по УВР

_____ Л.Ф.Боброва
«_____» _____ 2016