

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ИО «Иркутский
техникум архитектуры и строительства»
 Б.А. Михайлов
« 01 » 09 2016г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

*Филиала государственного бюджетного образовательного учреждения
Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и
строительства» в г. Шелехове*

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2 года 10 мес.
Образовательная база приёма: основное общее образование
Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

Шелехов, 2016г.

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания и информационных технологий
Председатель ПЦК _____ /И.В.Гончарова/
Протокол №__ от «__» _____ 2016 г.

Образовательная программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Зам. директора по учебно-методической работе _____ /Е.Н. Кузнецова/
«__» _____ 20__ г.

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 691 от 2 августа 2013 г.

Организация-разработчик: Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» в г.Шелехове (ГБПОУ ИО ИТАС)

Разработчики:

1. Окунева С.В., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
2. Дей Т.М., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
3. Христюк Г.А., преподаватель филиала ГПОУ ИО ИТАС
4. Еремеева И.А., преподаватель филиала ГПОУ ИО ИТАС
5. Пушкарев Г.Н., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
6. Бичевин В.Н., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
7. Тарбаева Е.Ю., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
8. Михайлова О.А., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
9. Попова Л.Г., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
10. Демидова А.И., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
11. Сафронова О.Н., заместитель директора по учебной работе филиала ГБПОУ ИО ИТАС
12. Дей А.Я., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
13. Токар Н.В., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка к ОПОП ППКРС	4
1. Общие положения	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	7
3. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
4. Условия реализации образовательной программы	9
4.1. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса при реализации ППКРС	10
4.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС	15
4.3. <i>Документы, регламентирующие содержание и методическое обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС</i>	16
4.4. Организация учебной практики и производственной практики	18
4.5. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	20
4.6. Оценка качества освоения ППКРС	22
5. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся	23
6. Приложения	
1. Учебный план	
2. Календарный учебный график	
3. Акт согласования вариативной части с работодателями	
4. Карта освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций	
5. Описание кадрового обеспечения образовательной программы	
6. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной практики, производственной практики	
7. Сведения об учебно-методическом обеспечении образовательной программы (фонды оценочных средств)	
8. Программа государственной итоговой аттестации выпускников	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к основной профессиональной образовательной программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательной организацией с учетом потребностей регионального рынка труда и работодателей, требований федеральных и региональных нормативно-методических документов, соответствующих отраслевым требованиям, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 691 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29726 от 20.08.2013) (с изменениями от 09.04.2015 приказ № 389) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Образовательная программа ППКРС регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, организационно-педагогические условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план по профессии, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативно-правовую базу разработки образовательной программы ППКРС составляют:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (№273-ФЗ от 29.12.2012 с изменениями и дополнениями);
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014 (в действующей редакции от 11.12.2015);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями и дополнениями);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 ноября 2015 г. № 1350 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. СанПиН 2.4.3.1186–03», утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 января 2003 г. (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 05 августа 2013 г. № 662 «Об осуществлении мониторинга системы образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 691 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29726 от 20.08.2013) (с изменениями от 09.04.2015 приказ № 389) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (письмо министерства образования и науки РФ от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн)
- Документы, регламентирующие реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО:
 - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (с изменениями и дополнениями);

- Письмо Министерства образования и науки РФ и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259 (Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования);
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министра обороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НПО/СПО и учебных пунктах»;
- Распоряжение Министерства образования Иркутской области от 03.10.2013г., № 976 – мр «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области»;
- Устав филиала ГБПОУ ИО ИТАС;
- Локальные акты филиала ГБПОУ ИО ИТАС;
- Договоры о предоставлении мест производственной практики.

Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

В соответствии с осваиваемой квалификацией Повар, кондитер обучающийся готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

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

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

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

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

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

ВПД 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных

продуктов и домашней птицы.

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

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

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

ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

4. Условия реализации образовательной программы

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда. В образовательном процессе с целью реализации компетентностного подхода в профессиональной подготовке и оценке качества образования выпускников широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Организован свободный доступ к ресурсам Интернет, предоставляются учебные материалы в электронном виде, используются мультимедийные средства обучения, инновационные формы оценки

учебных (персональных) достижений выпускников.

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных подходов в реализации ППКРС;
- ориентацию на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности обучающегося принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности обучающегося к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- формирование готовности обучающегося действовать в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

Срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок освоения образовательной программы увеличивается, но не более чем на 6 месяцев.

Учебный процесс в техникуме организован в соответствии с Уставом ГБПОУ ИО «Иркутский техникум архитектуры и строительства». Продолжительность учебной недели – пять дней. Продолжительность учебного занятия – 45 минут. Занятия группируются парами с перерывом 5 минут.

4.1. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

– Учебный план, календарный учебный график

Учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработан в соответствии с действующими нормативными актами.

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- виды учебных занятий;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим);
- формы государственной итоговой аттестации (обязательные и предусмотренные образовательным учреждением), их распределение

по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации;

- объем каникул по годам обучения.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

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 студентов предусматривает использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Самостоятельная работа организуется в форме подготовки рефератов, докладов, сообщений, выполнения проектов, решения расчетных и расчетно-графических задач, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные

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

- общеобразовательного (ОУД), (состоящего из дисциплин, включенных их обязательных предметных областей в соответствии с ФГОС среднего общего образования, и дисциплин, предлагаемых образовательной организацией);
- общепрофессионального (ОП) (включая общепрофессиональные дисциплины, в том числе дисциплины вариативной части);

- профессионального (П), состоящего из профессиональных модулей; и разделов:

- физическая культура (ФК);
- учебная практика (УП);
- производственная практика (ПП);
- промежуточная аттестация (ПА);
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) (ГИА).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) дает возможность расширения видов деятельности выпускника для обеспечения его конкурентоспособности в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями обучающихся и работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

- 57 недель теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю);
- промежуточная аттестация – 3 нед.,
- каникулярное время – 22 нед. и составляет 147 недель.

Объем общеобразовательной части составляет 1980 часа, с учетом самостоятельной работы 2970 часов.

Общеобразовательный учебный цикл составляют дисциплины из предметных областей:

- «Филология»: Русский язык и Литература
- «Иностранные языки»: Иностранный язык»
- «Общественные науки»: История, Обществознание (вкл. экономику и право)», «География»
- «Математика и информатика»: Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия, Информатика
- «Естественные науки»: Физика, Химия, Биология
- «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности»: Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Экология.

Общеобразовательный цикл дополняют дисциплины по выбору образовательной организации: Эффективное поведение на рынке труда,

Основы профессионального (делового) общения, Учебно-исследовательское проектирование.

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования обучающиеся на базе основного общего образования выполняют индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного / двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского.

В общепрофессиональный учебный цикл в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер включены дисциплины: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы производственной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, а также дисциплины: Декоративное оформление кондитерских изделий, Моделирование кондитерских изделий, введенные за счет часов вариативной части. Общий объем общепрофессионального цикла составляет 198 часов (что на 38 часов больше по сравнению с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами профессиональной деятельности. В состав профессионального модуля входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Формирование вариативной части ОПОП по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер по циклам дисциплин в филиале ИТАС осуществляется следующим образом:

ОП.06. Декоративное оформление кондитерских изделий – 36 часов на формирование умений выполнять эскизные работы по декоративному оформлению кондитерских изделий;

ОП.07. Моделирование кондитерских изделий – 36 часов на умения выполнять эскизы моделей кондитерских изделий.

Учебный план и календарный учебный график по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер представлены соответственно в Приложении 1 и Приложении 2.

Акт согласования вариативной части с работодателями представлен в Приложении 3.

В процессе изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей обучающиеся осваивают общие и профессиональные компетенции, предусмотренные ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер Карта освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций представлена в приложении 4.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в филиале ИТАС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Мастера производственного обучения обладают знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Кадровое обеспечение реализации ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер представлено в Приложении 5.

4.3. Документы, регламентирующие содержание и методическое обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС

Образовательный процесс по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер обеспечен необходимой учебно-программной документацией. В соответствии с требованиями ФГОС по данной профессии педагогами филиала ГБПОУ ИО ИТАС разработан комплект рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей на основе ФГОС с учетом запросов работодателей к содержанию профессиональной подготовки.

Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОУД.00 Общеобразовательный учебный цикл:

ОУД.00 Общеобразовательные дисциплины из обязательных предметных областей

ОУД.01. Русский язык и литература. Русский язык

- ОУД.02. Русский язык и литература. Литература
- ОУД.03. Иностранный язык (английский)
- ОУД.04. Математика: алгебра и начала математического анализа:
геометрия
- ОУД.05. История
- ОУД.06. Физическая культура
- ОУД.07. Основы безопасности жизнедеятельности
- ОУД.11. Физика
- ОУД.12. Обществознание (включая экономику и право)
- ОУД.13. География
- ОУД.14. Экология
- ОУД.08. Информатика
- ОУД.09. Химия
- ОУД.10. Биология

Дисциплины, предлагаемые ОО

- ОУД.15. Эффективное поведение на рынке труда: проектирование карьеры
- ОУД.16в. Основы профессионального (делового) общения
- ОУД.17в. Учебно-исследовательское проектирование

ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
- ОП.05. Безопасность жизнедеятельности
- ОП.06в Декоративное оформление кондитерских изделий
- ОП.07в Моделирование кондитерских изделий

П.00 Профессиональный учебный цикл

ПМ.00 Профессиональные модули

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

изделий.

ФК.00 Физическая культура

ФК.00 Физическая культура

Программа учебной практики

Программа производственной практики

Внеаудиторная (самостоятельная) работа представлена в рабочих программах учебных дисциплин, рабочих программах профессиональных модулей в составе междисциплинарных курсов и сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик представлены в Приложении 6.

Реализация ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в филиале ИТАС 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.

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

Библиотечный фонд филиала ИТАС укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией по внутренней локальной сети в филиале ИТАС и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4. Организация учебной практики и производственной практики

Согласно п. 7.12. ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер практика является обязательным разделом ППКРС. Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых

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

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

При реализации ППКРС предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума. Учебная практика является составляющей частью профессиональных модулей и реализуется образовательным учреждением в течение всего периода обучения.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов, технологических операций, способов приготовления, оформления кулинарных блюд и кондитерских изделий ;
- 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 в освоении ППКРС.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

Производственная практика направлена на приобретение практического опыта профессиональной деятельности и реализуется в рамках модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях города и области и реализуется концентрированно.

Базами практики являются организации Иркутска и Иркутской области, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие обучающегося в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков.

Важной целью производственной практики является приобщение обучающегося к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом на основании представленного отчета по практике.

4.5. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В филиале ИТАС согласно требованиям ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты:

- русского языка и литературы;
- иностранного языка;
- истории и обществознания;
- химии и биологии;

- физики;
- математики;
- информатики и информационных технологий;

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.

Цеха:

- кулинарный цех;
- кондитерский цех;

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (включая электронный) / место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Материально-техническая база техникума обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

В филиале ГБПОУ ИО ИТАС имеется необходимый набор инструментов и оборудование, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Все инструменты, оборудование и рабочая спецодежда соответствуют положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации.

4.6. Оценка качества освоения ППКРС

Оценка качества освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух направлениях: оценка освоения уровня дисциплин и оценка компетенций студентов. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен (в соответствии с Положением филиала ГБПОУ ИО ИТАС о текущей и промежуточной аттестации), экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Количество зачетов (не более 10) и экзаменов (не более 8 в семестр) соответствует требованиям нормативной документации. Кроме традиционных методов оценивания в учебном процессе используются накопительная и / или рейтинговая система оценки. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Учебным планом предусмотрена Государственная итоговая аттестация (2 недели), которая включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Государственная итоговая аттестация в образовательной организации регламентируется соответствующим порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональных модулям и для государственной итоговой аттестации представлены в Приложении 7.

В Приложении 8 размещена Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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

В филиале ИТАС 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 незащищенных студентов, реализующимися в филиале ИТАС, являются:

- Стипендиальное обеспечение студентов, которое осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий, именных Губернаторских и иных стипендий.
- Материальная поддержка студентов. Нуждающимся обучающимся

очной формы обучения оказывается материальная помощь, обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выплачивается ежегодное пособие, предоставляется льгота на проезд в общественном транспорте.

– Для обеспечения сохранения здоровья обучающихся в филиале ИТАС имеется медицинский кабинет.

Работа, ориентированная на воспитание и профессиональную подготовку обучающихся филиала ИТАС, организованная на основе Программы развития техникума, плана учебно-воспитательной работы ведется с целью :

- формирования личности студента, способной к духовному и физическому совершенствованию, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы;
- подготовки квалифицированного специалиста, владеющего своей профессией, готового к непрерывному профессиональному росту, к социальной и профессиональной мобильности, владеющего навыками коммуникативной культуры.

Достижение поставленных целей реализуется через решение следующих задач:

1. Развитие системы студенческого самоуправления;
2. Разработка социально-ориентированных культурно-досуговых, спортивно-оздоровительных, военно-патриотических, туристско-краеведческих, научно-технических и общеразвивающих проектов, включение обучающихся в реализацию этих проектов; поддержка и развитие молодежных студенческих инициатив;
3. Расширение участия обучающихся в исследовательской и проектной деятельности;
4. Сохранение психического, соматического и социального благополучия обучающихся, содействие охране прав личности.

Развитие творческого потенциала обучающихся осуществляется посредством внеучебной деятельности. Научно-познавательное направление реализуется через кружок «Интеллектуал» с целью обогащения умственного запаса научными понятиями и законами, способствования формированию мировоззрения, функциональной грамотности, формирование таких ценностей как познание, истина, целеустремленность, разработка и реализация учебных и учебно-трудовых проектов. Патриотическое направление реализуется через работу кружка «Защитник». Цель внеучебной работы – формирование гражданской позиции обучающихся, сохранение и возрождение традиций профессионального образования и воспитания, формирование общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

Реализация целей, задач и принципов воспитательной деятельности в филиале ИТАС осуществляется через функционирование студенческих объединений, внеучебную общекультурную работу, психолого-консультационную и профилактическую работу. Студенты техникума являются активными участниками акций, митингов, круглых столов, олимпиад, студенческих научно-практических конференций различного уровня, в рамках которых представляют собственное видение актуальных проблем социальной сферы, а так же взаимодействуют с социумом в контексте будущей профессиональной деятельности.

Для осуществления воспитательной деятельности с обучающимися в филиале техникуме создана стабильная материально-техническая база: репетиционный зал, спортивный и тренажерный залы, оборудование для проведения культурно-массовых и спортивных мероприятий. Систематически ведется работа спортивных мероприятий. Выделяются необходимые средства для проведения внутритехникумовских соревнований, а также для участия в мероприятиях городского, областного и регионального масштабов. За активное участие во внеучебной деятельности наиболее активные студенты поощряются ценными подарками, премиями и грамотами администрации техникума.

Формированию устойчивого интереса к профессии, умению организовать собственную деятельность способствуют открытые мероприятия, приуроченные к профессиональным праздникам, круглые столы с работодателями, участие в профессиональных конкурсах и олимпиадах различного уровня, а так же получение дополнительного образования. Научиться работать в команде, осуществлять поиск информации, анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей деятельности будущим специалистам позволяет разработка и реализация учебных и социальных проектов, занятия в творческих и спортивных кружках, студенческое самоуправление, участие в спортивных состязаниях.

Профилактическая работа, включающая беседы и лекции врачей, психологов, а также мониторинговые исследования уровня информированности студентов по проблемам употребления психоактивных веществ (ПАВ) регулярно проводятся в среде студентов, в том числе и проживающих в общежитии техникума в тесном взаимодействии с администрацией и студенческим активом. Во время психологических тренингов студенты познают себя, обучаются строить межличностные отношения, опираясь на сильные стороны своего характера и исправляя недостатки, выявленные во время диагностики, адаптируясь к новой образовательной среде через различные виды деятельности (беседы,

диспуты, акции, встречи с интересными людьми). В дальнейшем формируется негативное отношение к вредным привычкам посредством ролевых игр («Я глазами других»), уроков-ситуаций («Это касается всех», «Молодежь в этом мире», «Спасибо, не курю»). Это и общественно полезная деятельность, направленная на демократизацию общества, решение социальных проблем, совершенствование себя и окружающей действительности, которая направлена на профилактику наркомании, алкоголизма и асоциального поведения среди молодежи.

Формирование активной жизненной позиции студентов закрепляется в работе студенческого самоуправления. Самоуправление организовано в каждой группе. Члены Совета самоуправления представляют интересы студентов на заседаниях Совета по профилактике, педагогических советах, выступают на студенческих конференциях, участвуют в работе городского студенческого совета.