

**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
Приказ №261 от «26» июня 2017г.

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

43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 мес.

Образовательная база приёма: основное общее образование

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

Шелехов, 2017г.

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания и информационных технологий
Председатель ПЦК *Швач* /И.В. Гончарова/
Протокол № 6
от « 06 » марта 2017 г.

Образовательная программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер
Зав. отделением по учебно-методической работе _____ /Е.Н. Кузнецова/
« 9 » _____ 20 ~~17~~ 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 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.

Содержание образовательной программы определено с учетом потребностей регионального рынка труда и работодателей, а также дополнено на основе анализа требований профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023). Профессионального стандарта "Кондитер", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940). Профессионального стандарта "Пекарь", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

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

Разработчики:

1. Бичевин В.Н., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
2. Гончарова И.В., преподаватель ГБПОУ ИО ИТАС
3. Демидова А.И.
4. Дегова З.В., мастер производственного обучения филиала ГБПОУ ИО ИТАС
5. Дей А.Я., заместитель директора по учебной работе
6. Дей Т.М., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
7. Еремеева И.А., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
8. Иванова Е.А., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
9. Крицкая С.Н., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
10. Окунева С.В., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
11. Пушкарев Г.Н., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
12. Попова Л.Г., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
13. Сафронова О.Н, преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
14. Токар Н.В., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
15. Гарбаева Е.Ю., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
16. Христюк Г.А., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к основной профессиональной образовательной программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 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 №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) по профессии **43.01.09 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, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.
- Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
- Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- 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 ГБПОУ ИО ИТАС;
- Локальные акты ГБПОУ ИО ИТАС;
- Договоры о предоставлении мест производственной практики.

Реализация ИПКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: изготовление, реконструкция, монтаж, ремонт и строительство конструкций различного назначения с применением ручной и частично механизированной сварки (наплавки) во всех пространственных положениях сварного шва.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника по профессии 43.01.09

Обучающийся готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Условия реализации образовательной программы

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда. В образовательном процессе с целью реализации компетентного 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 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования – 3 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 филиале техникума 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 43.01.09. Повар, кондитер Учебный план, календарный учебный график

Учебный план по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разработан в соответствии с действующими нормативными актами:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (№273-ФЗ от 29.12.2012 с изменениями и дополнениями);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
- Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
- Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
- Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
- 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 среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования);
- 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 ГБПОУ ИО ИТАС.

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики

ППКРС по профессии СПО 43.01.09 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 43.01.09 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 2239 часа, с учетом самостоятельной работы 3358 часов.

Общеобразовательный цикл дополняют дисциплины по выбору образовательной организации: История Иркутской области.

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 одного 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 завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

В общепрофессиональный учебный цикл в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер включены дисциплины: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Декоративное оформление кондитерских изделий», «Рисование и лепка», «Основы предпринимательской деятельности», «Эффективное поведение на рынке труда», «Технология карвинга», а также дисциплина «Деловая культура», введенная за счет часов вариативной части. Общий объем общепрофессионального цикла составляет 921 час (что на 597 часа больше по сравнению с ФГОС по профессии 43.01.09 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 43.01.09 Повар, кондитер по циклам дисциплин в ИТАС осуществляется следующим образом:

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС составляет 216 часов. Из них:

ОП.03. Основы материаловедения – 16 часов на увеличение объема времени по дисциплине для углубления знаний наименований, маркировки, основных свойств и классификации углеродистых и конструкционных сталей, цветных металлов и сплавов, а также полимерных материалов (в том числе пластмасс, полиэтилена, полипропилена);

ОП.06. Безопасность жизнедеятельности – 34 часа на организацию и проведение учебных сборов;

ОП.07. Промышленная безопасность – 32 часа на системное освоение правил охраны труда в профильной организации;

ПМ.01. Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки – 64 часа:

МДК.01.01 Основы технологии сварки и сварочное оборудование – 32 часа на освоение дополнительных знаний и умений, направленных на подготовку обучающихся в соответствии с требованиями международных стандартов по сварке и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI;

МДК.01.03 Подготовительные и сборочные операции перед сваркой – 8 часов на углубление материала, направленного на прочное освоение умений использовать ручной и механизированный инструмент для подготовки элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку;

МДК.01.04 Контроль качества сварных соединений – 24 часа на прочное овладение умениями использования измерительного инструмента для контроля геометрических размеров сварного шва; определения причин дефектов сварочных швов и соединений;

ПМ.02. Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом – 36 часов:

МДК.02.01 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами – 36 часов на углубление материала, направленного на прочное освоение умений выполнять ручную дуговую сварку конструкций (оборудования, изделий, узлов, трубопроводов, деталей) из углеродистых сталей, предназначенных для работы под давлением, в различных пространственных положениях сварного шва; знаний основных материалов, свариваемых ручной дуговой сваркой (наплавкой, резкой) плавящимся покрытым электродом;

ПМ.03. Газовая сварка (наплавка) – 34 часа:

МДК.03.01 Техника и технология газовой сварки (наплавки) – 34 часа на углубление материала, направленного на прочное освоение умений владеть техникой газовой сварки (наплавки) различных деталей и конструкций во всех пространственных положениях сварного шва, обслуживать и эксплуатировать оборудование для газовой сварки.

Учебный план и календарный учебный график по профессии СПО 43.01.09 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 43.01.09 Повар, кондитер. Карта освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций представлена в приложении 4.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в ИТАС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны обладать 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 43.01.09 Повар, кондитер представлено в Приложении 5.

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

Образовательный процесс по профессии СПО 43.01.09 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

ОУД.02. Литература

ОУД.03. Иностранный язык

ОУД.04. История

ОУД.05. География

ОУД.06. Обществознание (вкл. экономику и право)

ОУД.07. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

ОУД.08. Информатика

ОУД.09. Физика

ОУД.10. Химия

ОУД.11. Биология

ОУД.12. Физическая культура

ОУД.13. Экология

ОУД.14. Основы безопасности жизнедеятельности

Дисциплины, предлагаемые ОО

ОП.11 Декоративное оформление кондитерских изделий

ОП.12 Рисование и лепка

ОП.13 Основы предпринимательской деятельности

ОП.14 Эффективное поведение на рынке труда

ОП.15 Технология карвинга

ОП.16 Деловая культура

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация

рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

П.00 Профессиональный учебный цикл

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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 43.01.09 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.

Сведения об учебно-методическом обеспечении представлены в Приложении 7.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией по внутренней локальной сети 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 43.01.09 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 43.01.09 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, способов реставрации строительных объектов и изделий из дерева;

- 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 СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях города и области и реализуется концентрированно.

Базами практики являются организации г. Иркутска и Шелеховского района, 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.

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

4.5. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ИТАС согласно требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты: русского языка и литературы;

- иностранного языка;
- истории и обществознания;
- химии и биологии, экологии;
- физики;
- математики;
- информатики;
- безопасности жизнедеятельности;

Лаборатория поваров:

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

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 основное и вспомогательное технологическое оборудование, обеспечивающий формирование профессиональных компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер :

- весоизмерительное оборудование;
- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование;
- механическое оборудование;
- оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции;
- оборудование для мойки посуды;
- вспомогательное оборудование;
- инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Все инструменты и рабочая одежда соответствуют положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации.

4.6. Оценка качества освоения ППКРС

Оценка качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 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 в филиале 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 (3 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 8.

В Приложении 9 размещена Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

В филиале 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 имеется медицинский кабинет.

Работа, ориентированная на воспитание и профессиональную подготовку обучающихся 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 нации;
- 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 в процессе обучения в техникуме, 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. 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 ИТАС осуществляется через функционирование студенческих организаций, 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 техникуме создана стабильная материально-техническая база: репетиционный зал, спортивный и тренажерный залы, оборудование для проведения культурно-массовых и спортивных мероприятий. Систематически ведется работа спортивных секций. Выделяются необходимые средства для проведения внутренних мероприятий, 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.