

Согласовано:

И. Мехноид Бкк «Урюпинский»
(занимаемая должность) (место работы)
И. Мехноид / Моложанова К. В.
(подпись) (Ф.И.О.)
« 25 » августа 2014 г.

Утверждаю:

Директор ГБОУ СПО
«Урюпинский
агропромышленный техникум»
М.Ю. Рыков
« 24 » августа 2014 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образовательного
«Урюпинский агропромышленный техникум»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Урюпинск, 2014 год

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования «Урюпинский агропромышленный техникум» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП:

Преподаватель профессиональных дисциплин	_____	Н.Е. Дементьева
Мастер производственного обучения	_____	О.Д. Горшкова
Мастер производственного обучения	_____	Л.П. Рыкова

ОПОП СОГЛАСОВАНА:

Заместитель директора по УПР	_____	С.В. Васильев
------------------------------	-------	---------------

КОМЕНТАРИИ

социальных партнеров к основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Представленный учебный план, определяет потребности рынка труда, заинтересованность работодателей в подготовке квалифицированных рабочих кадров.

Разработанные программы профессиональных модулей и дисциплин общепрофессионального цикла охватывают весь комплекс вопросов, которыми должны овладеть будущие повара и кондитеры, и соответствуют ФГОС по данной специальности.

Программы модулей и общепрофессиональных дисциплин удачно поделены на равнозначные сферы профессиональных и общих компетенций. Программы составлены таким, образом, что позволяют оперативно вносить корректировки в соответствии с требованиями рынка труда и запросами работодателей.

Внедрение и освоение модульной структуры в процессе обучения позволит работодателям привлекать рабочих, владеющих профессиональными компетенциями без дополнительного обучения на рабочих местах.

Рецензент главный технолог
ООО БКК «Урюпинский»

К.М. Молоканова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения программы.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3. Функциональная карта
- 2.4. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1. Базисный учебный план
- 3.2. Учебный план
- 3.3. Календарный учебный график
- 3.4. *Программы предметов общеобразовательного цикла социально-экономического профиля*

- 3.4.1. Программа ОДБ.01 Русский язык
- 3.4.2. Программа ОДБ.02 Литература
- 3.4.3. Программа ОДБ.03 Иностранный язык
- 3.4.4. Программа ОДБ.04 История
- 3.4.5. Программа ОДБ.05 Обществознание
- 3.4.6. Программа ОДБ.06 Естествознание
- 3.4.7. Программа ОДБ.07 География
- 3.4.8. Программа ОДБ.08 Физическая культуры
- 3.4.9. Программа ОДБ.09 ОБЖ
- 3.4.10. Программа ОДП.01 Математика
- 3.4.11. Программа ОДП.02 Информатика и ИКТ
- 3.4.12. Программа ОДП.03 Право
- 3.4.13. Программа ОДП.04 Экономика

3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин

- 3.5.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 3.5.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 3.5.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.5.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.5.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

3.6. Программы профессиональных модулей

- 3.6.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- 3.6.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста
- 3.6.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов
- 3.6.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
- 3.6.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 3.6.7. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- 3.6.8. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и закусок
- 3.6.9. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Комплект контрольно-оценочных средств

5.3. Программа государственной итоговой аттестации выпускников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБОУ СПО «Урюпинский агропромышленный техникум» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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

- федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 г. № 798);

- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464);

- разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (письмо №12–696 от ФГУ «ФИРО»);

- разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального и среднего профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол № 1 от 03 февраля 2011 г.);

- разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (утверждено директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки РФ от 27 августа 2009 г.);

- разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (утверждено директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки РФ от 27 августа 2009 г.);

- рекомендации по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в ОУ СПО, приложение к письму Минобрнауки России от 05.04.1999 №16-52-58ин/16-13;

- рекомендации по организации промежуточной аттестации студентов ОУ СПО, приложение к письму Минобрнауки России от 05.04.1999 №16-52-59ин/16-13;

- рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов в ОУ СПО в условиях действия ГОС СПО, приложение к письму Минобрнауки России от 29.12.2000 №16-52-138ин/16-13;

- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 3 марта 2011 года, регистрационный номер 19993.);

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования ГБОУ СПО «Урюпинский агропромышленный техникум», утвержденного директором ГБОУ СПО УАПТ от 05.12.2013г.
- Положение о текущем, рубежном контроле знаний и промежуточной аттестации ГБОУ СПО «Урюпинский агропромышленный техникум», утвержденного директором ГБОУ СПО УАПТ от 17.03.2014 г.;
- Положение о самостоятельной работе обучающихся ГБОУ СПО «Урюпинский агропромышленный техникум», утвержденного директором ГБОУ СПО УАПТ от 17.03.2014г.
- Положение о формировании фонда оценочных средств ГБОУ СПО «Урюпинский агропромышленный техникум», утвержденного директором ГБОУ СПО УАПТ от 17.03.2014г.
- Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, утвержденного директором ГБОУ СПО УАПТ от 17.03.2014 г.
- Положение о Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГБОУ СПО «Урюпинский агропромышленный техникум», утвержденного директором ГБОУ СПО УАПТ от 17.03.2014 г.

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области сферы общественного питания.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43 недели (10 месяцев), в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	18 нед.
Учебная практика	21 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

- на базе основного общего образования - срок освоения ППКРС в очной форме обучения увеличивается на 82 недели (125 недель, 2,5 года) из расчета:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	73 нед.
Учебная практика	21 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	4 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.
Резерв времени	2 нед.
Каникулы	24 нед.
Итого	125 нед.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ¹

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
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,

¹ Раздел 2 заполняется в соответствии с ФГОС по профессии, специальности.

	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

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование общих компетенций
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)

2.3. Функциональная карта

2.4. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Базисный учебный план

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

основная профессиональная программа среднего профессионального образования

Квалификация: Повар; кондитер
 Форма обучения - очная
 Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 10 мес.
 на базе основного общего образования с получением среднего общего образования
 Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический профиль

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	14	756	504	282	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		232	160	92	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров					1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места					1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					1
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			32	24	1
П.00	Профессиональный цикл		452	308	154	
ПМ.00	Профессиональные модули		452	308	154	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов					1
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.					1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					1
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и					1

	приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					
ПМ.03	Приготовление супов и соусов					1
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов					1
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы					1
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы					1
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					1
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					1
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					1
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок					1
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков					1
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков					1
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					1
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					1
ФК.00	Физическая культура		72	36	36	1
	Вариативная часть циклов ОПОП	4	216	144	72	
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	18	972	648	354	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	21		756		
ПП.00	Производственная практика					
ПА.00	Промежуточная аттестация	1				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	1				
ВК.00	Время каникулярное	2				
	Всего	43				

3.2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

основная профессиональная программа среднего профессионального образования

Квалификация: Повар; кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 2 года 5 мес.

на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования – социально-экономический профиль

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБОУ СПО «Урюпинский агропромышленный техникум» на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 798, 260807.01 Повар, кондитер и на основании федерального образовательного стандарта среднего полного общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также с учетом:

- Приказа Минобрнауки России № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», вносящего поправки в БУП-2004 в части увеличения времени на изучение ОБЖ на базовом уровне с 35 часов до 70 часов;
- Рекомендаций по разработке базисного учебного плана по профессии НПО (для очной формы обучения) и учебного плана примерной основной профессиональной образовательной программы (макет БУП).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Занятия в техникуме начинаются с 1 сентября. Недельная учебная нагрузка обучающихся соответствует СанПин 2.4.2.2821-10 от 04.03.2011) и составляет 36 часов в неделю. Техникум работает по режиму шестидневной рабочей недели, продолжительность занятий – 45 минут. Система оценок пятибалльная, частично используется накопительная система. Текущий контроль предусматривает проведение лабораторных, практических и контрольных работ, а также тестирование обучающихся по изученным темам. Проводится в устной и письменной формах различного вида в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика проводится в учебный кулинарный и кондитерский цех рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями. Количество часов на учебную практику – 314 часов. При проведении учебной практики группа делится на подгруппы, не менее 12 человек.

После прохождения учебной практики предусматривается прохождение обучающимися производственной практики, которая проводится концентрированно в организациях различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых техникумом с каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Всего учебная практика (производственное обучение) и производственная практика составляет 756 часов.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 250 часов, по 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, не учитывается при расчете объемов учебного времени. Консультации проводятся по учебным дисциплинам в течение всего периода обучения в письменной и устной формах, индивидуальные и групповые и включают в

себя текущее консультирование, консультации к экзаменам, итоговой аттестации, проверку письменных экзаменационных работ.

Общая продолжительность каникул составляет 24 недели, 11 недель на 1 и 2 курсе, на 3 курсе 2 недели.

Резерв времени составляет 2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

Обязательная учебная нагрузка общеобразовательного цикла составляет:

Базовые учебные дисциплины – 1099 часов;

Профильные учебные дисциплины – 557 часов;

Итого на весь цикл – 1656 часов.

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом и втором курсах обучения. На ОБЖ отводится 70 часов (приказ МОН РФ от 20.09. 2008 г № 241). В учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» в подгруппах девушек часы, отведенные на изучение основ военной службы, используются на освоение основ медицинских знаний – 22 часа (70% учебного времени). Дисциплина «Физическая культура» предусматривает 36 часов обязательной учебной нагрузки, еженедельная самостоятельная учебная нагрузка – 2 часа в неделю за счет различных форм внеаудиторных занятий в различных спортивных секциях.

Изучение общеобразовательных дисциплин проводится рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы.

Часы из резерва общеобразовательной подготовки (396 часов) распределено на увеличение профессиональной составляющей ОПОП с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии.

При проведении занятий по «Иностранному языку», «Информатике и ИКТ», «Физике», «Химии» (во время проведения практических занятий) осуществляется деление группы на две подгруппы при наполняемости 25 человека.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы проводится с помощью входного, текущего контроля, промежуточной аттестации и экзаменов. Входной, текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Проводится в устной и письменной формах различного вида. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину.

Итоговая аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится по русскому языку, математике (обязательные предметы) и экономике как профильному предмету на втором курсе, согласно Положения техникума об итоговой аттестации обучающихся.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины, профессиональные модули, обязательной части ОПОП, выделение времени на дополнительные учебные дисциплины за счет вариативной части и резерва часов по общеобразовательной подготовке введено с целью освоения обучающимися дополнительных знаний и умений, профессиональных компетенций, практического опыта, определенных при участии работодателей.

При участии работодателей осуществлен анализ соответствия требований к уровню знаний и умений каждой профессиональной компетенции профессионального стандарта. Анализ позволил расширить требования к знаниям и умениям профессионального модуля, лучше изучить требования работодателей и при разработке программ ПМ.

Вариативная часть распределена между циклами ОПОП на заседании рабочей группы 14 августа 2014 года, протокол № 2.

Состав рабочей группы:

работодатели – главный технолог ООО БКК «Урюпинский» Молоканова К.М.; инженерно-педагогические работники техникума – заместитель директора по УПР Васильев С.В., методист Сатарова Л.С., преподаватель профессиональных дисциплин Дементьева Н.Е., мастера производственного обучения Горшкова О.Д., Рыкова Л.П.

Была рассмотрена функциональная карта, которая составлена в соответствии с ФГОС.

Работодатели предложили дополнить функциональную карту в соответствии с современными условиями работы и требованиями клиентов дополнительными компетенциями.

Распределили часы вариативной части (144 часа) следующим образом:

- для усиления профессиональной составляющей на общепрофессиональные дисциплины - 100 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

По учебному плану предусмотрено зачетов и дифференцированных зачетов: на первом курсе – 28, на втором курсе – 17, на третьем курсе – 5.

На первом курсе проводится экзамен по общепрофессиональным дисциплинам: Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, выделяется 1 неделя.

На втором курсе проводится 3 экзамена по общеобразовательным дисциплинам: русский, математика, экономика и квалификационный экзамен по освоенным модулям ПМ.01-ПМ.05. Выделяется две недели учебного времени.

На третьем курсе проводятся: 3 квалификационных экзамена – ПМ.06 - ПМ.08., выделяется 1 неделя.

По окончании прохождения учебной практики и производственной практики по каждому модулю предусмотрены дифференцированные зачеты.

Формы и порядок проведения Государственной (итоговой) аттестации определяются Положением об итоговой аттестации техникума (локальный акт, утвержденный 05.12.2013 г, протокол № 3).

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающихся (всего) составляет 3871 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка (всего) – 3492 часа,
- самостоятельная работа обучающихся – 1379 час.

Общепрофессиональный цикл представлен дисциплинами ОП.01 – ОП.06, обязательная аудиторная нагрузка которого составляет 370 часов, из них 186 часов отводится на

лабораторные и практические занятия. Количество часов увеличено на 110 часов за счет часов общеобразовательного цикла и 100 часов из вариативной части цикла ППКРС.

Профессиональный цикл представлен модулями ПМ.01 – ПМ.08, обязательная аудиторная нагрузка которого составляет 566 часов, из них лабораторные и практические занятия – 284 часов. Количество часов увеличено на 258 часов за счет часов общеобразовательного цикла.

Всего учебная практика и производственная практика составляет 756 часов (21 неделя).

После прохождения учебной практики предусматривается прохождение обучающимися производственной практики, которая проводится концентрированно в организациях различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых техникумом с каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

Кабинеты:

технологии кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории:

технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

учебный кулинарный и кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

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

Залы:

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

3.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	40	0	0	1	0	11	52
II курс	27	6,5	6,5	1	0	11	52
III курс	9	3,5	4,5	1	1	2	21
Всего	76	10	11	3	1	24	125

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам					
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	В том числе		1 сем., 17 нед.	2 сем., 21 нед.	3 сем., 17 нед.	4 сем., 20 нед.	5 сем., 17 нед.	6 сем., 1 нед.
						лекций, уроков	лаб. и практ. занятий						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	34/10/3	2569	913	1656	663	960	370	532	290	430	34	0
ОДБ.00	Базовые дисциплины	24 8 1	1734	635	1099	388	711	251	328	205	281	34	0
ОДБ.01	Русский язык	3,3,3, Э	117	39	78	39	39	17	22	17	22	0	0
ОДБ.02	Литература	3,3,3, ДЗ	293	98	195	100	95	34	64	34	63	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	3,3,3, ДЗ	234	78	156	0	156	39	39	39	39	0	0
ОДБ.04	История	3,3,3, ДЗ	175	58	117	60	57	25	25	30	37	0	0
ОДБ.05	Обществознание	3,3,3, ДЗ	117	39	78	39	39	17	22	17	22	0	0
ОДБ.06	География	3,ДЗ	58	19	39	19	20	17	22	0	0	0	0
ОДБ.07	Естествознание	3,3,3, ДЗ	293	98	195	90	105	34	64	34	63	0	0
ОДБ.08	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	342	171	171	6	165	34	34	34	35	34	0
ОДБ.09	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	35	35	34	36	0	0	0	0
ОДП.00	Профильные	10 2 2	835	278	557	275	249	119	204	85	149	0	0

ОДП.10	Математика	3,3,3, Э	409	136	273	136	137	51	85	51	86	0	0
ОДП.11	Информатика и ИКТ	3, ДЗ	135	45	90	40	17	34	56	0	0	0	0
ОДП.12	Экономика	3,3,3,Э	141	47	94	49	45	17	30	17	30	0	0
ОДП.13	Право	3,3,3, ДЗ	150	50	100	50	50	17	33	17	33	0	0
П.00	Профессиональный цикл	12/16/6	1402	466	936	466	470	242	224	322	290	578	36
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2/3/2	554	184	370	184	186	202	168	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	51	17	34	17	17	34	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3/Э	202	67	135	67	68	51	84	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3/Э	202	67	135	67	68	51	84	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	51	17	34	17	17	34	0	0	0	0	0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16	16	32	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	7/10/6	848	282	566+ 336+ 420= 1322	282	284	40	56	322	290	578	36
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э	90	30	132	30	30	40	56	0	36	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	3/Э	90	30	60	30	30	40	20	0	0	0	0
УП.01		ДЗ	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01		ДЗ	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	Э	90	30	132	30	30	0	0	96	36	0	0

ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э	51	17	76	17	17	0	0	0	0	76	0
МДК.01.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	51	17	34	17	17	0	0	0	0	34	0
УП.07	Учебная практика	ДЗ	0	0	18	0	0	0	0	0	0	18	0
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	280	93	385	93	94	0	0	0	0	379	36
МДК.01.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	280	93	187	93	94	0	0	0	0	187	0
УП.08	Учебная практика	ДЗ	0	0	84	0	0	0	0	0	0	84	0
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	0	0	144	0	0	0	0	0	0	108	36
	Всего		3971	1379	2592	1162	1430	612	756	612	720	612	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация												36
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.) Государственная (итоговая) аттестация						ВСЕГО	Дисциплин и МДК	612	720	504	450	306	0
							УП	0	36	108	54	138	0
							ПП	0	0	0	216	168	36
							экзаменов	0	3	1	9	3	1
							дифф. зачетов	3	4	5	11	9	1
							зачетов	16	10	11	0	0	0

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается рекомендациями для организации самостоятельной работы студентов, видами самостоятельной работы, обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Порядок организации самостоятельной работы, объём времени, формы отражены в Положении о самостоятельной работе и рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Студенты обеспечены учебно-методической литературой, имеют доступ к электронным ресурсам. Перечни электронных ресурсов и учебников размещены на сайте техникума: www.uryugroteh.ru

Техникум для реализации ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ОПОП в техникуме имеются:

- учебные кабинеты, оснащенные наглядными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла и МДК, и проведения лабораторных занятий;
- учебные мастерские оснащены современным оборудованием, для проведения практических занятий.

В учебных мастерских имеются:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- промежуточная аттестация.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем, рубежном контроле знаний и промежуточной аттестации ГБОУ СПО «Урюпинский агропромышленный техникум» от 17.05.2014 г.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнения обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильность выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формирование действий с должной мерой обобщения, освоения (автоматизации, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений техникума. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающегося в соответствии с принятой в техникуме рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки, обучающихся требованиям к результатам освоения ОПОП.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

В каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования количество экзаменов не должно превышать 8-ми экзаменов, количество зачетов не должно превышать 10-ти зачётов. В указанное количество не входят зачеты (включая дифференцированные) по физической культуре.

Формами и видами проведения промежуточной аттестации являются:

- зачет (зачёт и/или дифференцированный зачет по УД, МДК, учебной и производственной практикам);
- экзамен (экзамен по УД, экзамен по МДК, комплексный экзамен, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю).

Формы и виды промежуточной аттестации определяются учебным планом ОПОП специальности.

В соответствии со структурой ОПОП предусматриваются следующие формы промежуточной аттестации:

- по УД «Физическая культура» зачеты по итогам каждого семестра; по завершении курса обучения обязательный дифференцированный зачет;
- по МДК экзамены, комплексные экзамены или дифференцированные зачеты;
- по учебной, производственной (по профилю специальности) и преддипломной практикам дифференцированные зачеты;
- по ПМ экзамены (квалификационные).

По УД, МДК, которые осваиваются обучающимися на протяжении нескольких семестров, допускается использование различных форм промежуточной аттестации.

Экзамен (квалификационный) проводится при завершении освоения всех элементов ПМ (МДК и практик), определяет уровень приобретенных компетенций (ОК, ПК).

Проведение промежуточной аттестации возможно непосредственно после завершения освоения содержания УД, МДК, ПМ.

При организации экзаменов, экзаменов (квалификационных) в рамках одной календарной недели интервал между экзаменами должен составлять не менее 2-х дней.

Для подготовки к экзамену, экзамену (квалификационному) предусматривается проведение консультаций за счёт общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Для более точного определения уровня освоения содержания ПМ должно быть предусмотрено привлечение к экзамену (квалификационному) работодателей в качестве внешних экспертов.

5.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников по программам среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимися теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности.

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является:

- защита выпускной квалификационной работы;

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

Темы выпускных квалификационных работ определяются техникумом с учетом развития производственных технологий отрасли. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Защита письменной экзаменационной работы и выполнение квалификационной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.