

	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Проектирование и разработка ППССЗ и ППКРС
	2.5. Учебный процесс
СК-ПРПП -ППКРС -2.5.-16	Программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГБПОУ «ГЭТ»
 А.Г. Молчанов
 «31» августа 2016 г.

СОГЛАСОВАНО
 Директор ООО «Встреча»
 Н.И. Керимова
 «___» _____ 2016 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ ПО
 ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация - повар, кондитер

г.Гусиноозерск

2016 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.08.2013 г. по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, зарегистрированного Минюстом РФ 20августа 2013 года рег.№ 29749.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС
- 1.3. Общая характеристика ППКРС.....
- 1.3.1. Цель ППКРС.....
- 1.3.2. Срок освоения ППКРС.....
- 1.3.3. Трудоемкость ППКРС
- 1.3.4. Требования к уровню, необходимые для освоения ППКРС
- 1.3.5. Востребованность выпускников.....
- 1.3.6. Основные пользователи ППКРС.....

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1. Область профессиональной деятельности.....
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности.....
- 2.3. Виды профессиональной деятельности.....

3. Требования к результатам освоения ППКРС

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.....

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

- 4.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях).....
- 4.2. Учебный план.....

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики.....

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

5.1. Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....

5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации (ГИА).....

6. Ресурсное обеспечение ППКРС

6.1. Кадровое обеспечение.....

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....

6.4. Базы практики.....

7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.....

8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

8.1. Рекомендации по формированию учебного плана

8.2. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, макет рабочей программы дисциплины

8.3. Алгоритм разработки рабочей программы профессионального модуля, макет рабочей программы профессионального модуля

8.4. Порядок организации и проведения практик в ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

9. Приложения (находятся в отдельных папках)

Приложение 1 Учебный план и график учебного процесса

Приложение 2 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики

Приложение 3 Контрольно-оценочные средства

Приложение 4 Кадровое обеспечение профессии

Приложение 5 Учебно-методическое обеспечение профессии

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее ППКРС) реализуется Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Гусиноозерский энергетический техникум» (далее – техникум) по программе подготовки СПО на базе основного общего образования.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом, с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.08.2013 г. по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

– Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г., зарегистрированный в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. №29749;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г., № 968;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291).

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана НПО/СПО», которое включает:

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

– 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 профессионального и среднего профессионального образования;

- 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, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Федеральный компонент Государственного стандарта общего образования № 1089 в ред. от 31.01.2012 г.
 - Устав ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
 - Локальные акты техникума

1.3. Общая характеристика ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1.3.1. Цель (миссия) ППКРС

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

ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме обучения и присваиваемая квалификация составляет 2 г. 10 мес.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по ОКПРДС и тарифных разрядов)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
Среднее общее образование	Повар Кондитер	10 мес.
Основное общее образование		2 года 10 мес.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

- для обучающихся по очной форме обучения на базе среднего общего образования не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования не более чем на 1,5 года;

- для инвалидов и лиц с ОВЗ не более чем на 6 мес.

1.3.3. Трудоемкость ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Учебные циклы и разделы	Трудоемкость (часы) в т.ч. макс. Уч.нагр./обяз.уч.зан.
ОО.00 ОДБ,ОДП	Общеобразовательный цикл	2597/1836
ОП	Общепрофессиональный цикл	284/200

П.00	Профессиональный цикл	919/1420
	Консультации	100
ПМ.00	Профессиональные модули	847/1384
УП, ПП.00	Учебная, производственная практика	10нед./11нед
ПА.00	Промежуточная аттестация	4 нед.
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация	1 нед.
	Всего	7578/5328

Таблица сводных данных по бюджету времени приведена в структуре учебного плана в Приложении 2.

1.3.4. Требования к уровню, необходимые для освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

При поступлении на специальность ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

абитуриент должен представить:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании (оригинал);

1.3.5. Востребованность выпускников

Выпускники востребованы профессии 19.01.17 Повар, кондитер во всех организациях, где организованы пункты общественного питания, а также изготавливаются кондитерские и мучные изделия, полуфабрикаты.

1.3.6. Основные пользователи ППКРС

Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели ;

- студенты, обучающиеся по профессии Повар, кондитер
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

Технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

Посуда и инвентарь;

Процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. Требования к результатам освоения ППКРС профессии 19.01.17 Повар, кондитер

3.1. Общие компетенции

Повар, кондитер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Повар, кондитер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК. 1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
- ПК. 2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;
- ПК .3.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
- ПК. 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
- ПК. 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
- ПК. 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
- ПК. 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;
- ПК.8.Готовить бульоны и отвары;
- ПК. 9. Готовить простые супы;
- ПК. 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
- ПК. 11. Готовить простые холодные и горячие соусы;
- ПК. 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом;
- ПК. 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
- ПК. 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;
- ПК. 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

- ПК. 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
- ПК. 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- ПК. 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;
- ПК. 19. Готовить и гастрономические продукты порциями;
- ПК. 20. Готовить и оформлять салаты;
- ПК. 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски;
- ПК. 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда;
- ПК. 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
- ПК. 24. Готовить простые горячие напитки;
- ПК. 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки;
- ПК. 26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
- ПК. 27. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
- ПК. 28. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;
- ПК. 29. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
- ПК. 30. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- ПК. 31. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

4.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В сводных данных по бюджету времени указывается последовательность реализации ППКРС профессии 19.01.17 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. (Указаны в учебном плане профессии – приложение)

4.2. Учебный план профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Учебный план (УП) определяет следующие характеристики ППКРС профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся по ППКРС составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения подготовки рефератов, презентаций, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, подготовки сообщений по отдельным темам дисциплин и профессиональных модулей, составлении тестов, конструировании таблиц, заполнении бланков.

Структура ППКРС профессии 19.01.17 Повар, кондитер предполагает изучение следующих учебных циклов:

обще профессионального;

профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация

государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на изучение отдельных учебных дисциплин и профессиональных модулей,

необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть использована на распределение времени по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, указанным в ФГОС. Основанием для распределения вариативной части является запрос работодателя на результаты освоения ППКРС и фактический уровень подготовленности обучающихся.

Вариативная часть 144 учебных часа:

Наименование дисциплин, МДК.	Обязательная учебная нагрузка		Распределение вариативной части		Итого	
	Всего	в том числе лаб. и практ. занят.	Всего	в том числе лаб. практ. занятий	Всего	в том числе лаб. практ. занятий
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	16	12	6	44	22
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	32	18	14	6	46	24
Техническое оснащение и организация рабочего места	32	18	14	6	46	24
Экономические и правовые основы производственной деятельности	32	16	-	-	32	16
Безопасность жизнедеятельности	32	24	-	-	32	24
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	34	16	12	6	46	22
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	34	16	12	6	46	22
Технология приготовления супов и соусов	34	18	16	8	50	26
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	34	18	16	8	50	26
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	34	16	16	8	50	24
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	34	18	12	6	46	24
Технология приготовления сладких блюд и напитков	32	16	10	6	42	22
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72	36	10	6	82	42
	468	246	144	72	612	318

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (180час);
- на увеличение профессиональной составляющей с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций (216час);

Учебные дисциплины	Обязательная учебная нагрузка с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль)	Распределение 180 часов на изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла	Всего
Русский язык	78	36	114
Литература	195	-	195
Иностранный язык	156	-	156
История	117	25	142
Обществознание (включая экономику и право)	156	-	156
Математика	273	-	273
Информатика и ИКТ	78	15	93
Физическая культура	171	-	171
ОБЖ	70	-	70
Физика	172	34	206
Химия	90	50	140
Биология	100	20	120
Всего:	1656	180	1836

Наименование дисциплин, МДК.	Распределение 216 часов на профессиональный цикл	
	Всего	В том числе лаб. и практ. занятий
Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	24	8
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	24	14
Технология приготовления супов и соусов	24	12

Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	24	12
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса домашней птицы	44	23
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	22	11
Технология приготовления сладких блюд и напитков	18	9
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36	18
Всего:	216	107

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю профессии).

В профессиональном учебном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, поурочно (академический час – 45 мин.) Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 2, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах техникума.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики разработаны преподавателями техникума, согласованы с предметно-цикловой комиссией и утверждены заместителем

директора по учебной работе, ответственным за качество, имеют рецензии, согласованы с работодателем.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены в электронном виде в методическом кабинете техникума, на бумажных носителях в учебной документации учебных кабинетов, лабораторий, размещены на сайте техникума.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме (устного опроса, тестирования, письменного экзамена).

Текущий контроль

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

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

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) 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 образовательного учреждения. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов с участием ведущих преподавателей.

Оценочные средства:

- Устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен по дисциплине (Э).
- Технические средства контроля (ТС)
- Письменные работы (ПР): тесты (ПР-1), контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), отчеты по практике.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: текущий контроль по дисциплинам и МДК проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными формами, включая компьютерные технологии.

Организация консультаций: ежегодный бюджет времени на консультации распределяется на основании

- письма Минобразования России «О рекомендациях по планированию и организации самостоятельной работы студентов ОУ СПО» от 29.12.2000 №16-52-138 ин/16-13;
- письма Минобразования России «О рекомендациях по организации промежуточной аттестации студентов в ОУ СПО» от 05.04.99 № 16-52-59ин/16-13;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

Консультации по самостоятельной работе студентов расписанием не регулируются. Проведение консультаций к экзаменам промежуточной аттестации и экзаменам ИГА регулируются расписанием. Форма проведения консультаций – индивидуальная и групповая.

Согласно п.7.7 ФГОС дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях), которые проводятся за счет консультаций.

Техникум обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители работодателей.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов подготовки. ФОС приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5.2. Промежуточная и государственная итоговая аттестация выпускников

Порядок аттестации обучающихся.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части, являются обязательными для аттестации элементами, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет и экзамен по русскому языку, математике – в письменной форме, по одной из профильных дисциплин (химии) – в устной; дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

- по дисциплинам общепрофессионального цикла – зачет, дифференцированный зачет; по безопасности жизнедеятельности – экзамен.

- при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по ОПОП является экзамен (квалификационный). ОУ предусмотрено проведение двух квалификационных экзаменов: первый проводится комплексно, после изучения ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07 и второй проводится, после изучения ПМ.08. Квалификационный экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваиваются соответствующие квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен» или «вид профессиональной деятельности не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. ОУ предусмотрено проведение промежуточной аттестации по учебной и производственной практике в форме комплексного дифференцированного зачета, по ПМ.04 проведение промежуточной аттестации не предусмотрено; по междисциплинарным курсам -

дифференцированный зачет, при этом учитываются результаты текущих форм контроля по каждому из МДК.

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 соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся составляет: на 2 курсе – 3; на 3 курсе – 3; количество зачетов и дифференцированных зачетов: на 1 курсе-9, на 2 курсе – 10; на 3 курсе – 9; (без учета зачетов по физической культуре). На промежуточную аттестацию в форме экзаменов на 2 курсе отводится -3 недели, в последний год обучения – 1 неделя. Учебные дисциплины и профессиональные модули изучаются концентрированно, поэтому промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения. Время, в течении 2 дней, перед экзаменом, может быть использовано на самостоятельную подготовку к экзаменам и проведение консультаций.

5.3. Организация ГИА

Формой Государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и соответствует тематике и содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Содержание, объем и структура выпускной квалификационной работы определены образовательным учреждением на основании положения о порядке проведения ГИА выпускников. К Государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по

осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

6. Ресурсное обеспечение ППКРС

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, среднее профессиональное образование по профилю как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ.

Преподаватели профессионального учебного цикла имеют опыт работы на промышленных предприятиях и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогических работников осуществляется в соответствии с планом повышения квалификации БРИОП, дистанционно, заочно, очно-заочно и координируется методической службой техникума.

Кадровый состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППКРС, соответствует требованиям ФГОС,

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки квалифицированных рабочих обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания,

наличие электронной библиотечной системы IPR books соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплекту библиотечного фонда, включающим основные наименования отечественных журналов.

В читальном зале библиотеки имеются 4 моноблока для выхода на электронные образовательные ресурсы, а также медиатека.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Имеется три компьютерных класса, две интерактивных доски, мультимедийное оборудование в каждом учебном кабинете.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППКРС:

Наименование
Кабинеты: Технологии кулинарного производства Технологии кондитерского производства Безопасности жизнедеятельности
Лаборатории: Микробиологии, санитарии и гигиены Товароведения продовольственных товаров Технического оснащения и организации рабочего места Учебный кулинарный цех Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс: Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. Стрелковый тир
Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет Актальный зал

6.4. Базы практики

Производственная практика проводится в организациях г. Гусиноозерска и Селенгинского района, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: МУЗ «Гусиноозерская ЦРБ», столовые МДОУ и МОУ СОШ Селенгинского РУО, ИП «Власенко Е.И.», ИП «Петрова Н.Е.», ИП «Конечных Т.Н.», ИП «Захарова О.И.», ИП «Цыренов Н.Е.», ООО «Встреча», ООО «Лотос», ООО «Вечный зов». Производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарного учебного графика, реализуется концентрированно и предусмотрена после изучения междисциплинарных курсов профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08. Учебная практика (производственное обучение), предусмотренная при изучении ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08. реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

7.Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

На основании Санитарно-эпидемиологического заключения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия № 03.БЦ.03.110.М.000007.01.13 от 09.01.2013 г. и Заключения Главного Управления МЧС России по Республике Бурятия №301 от 20 марта 2012 года , в целях удовлетворительного обеспечения социально-бытовыми условиями студентов, в образовательном учреждении имеются следующие социальные объекты:

- буфет, общей площадью 62,0 кв.м. Количество посадочных мест -50.
- медицинский пункт (общей площадью 20,1 кв.м.). Кабинет имеет лицензию.
- спортивный зал (общая площадь 296,3 кв.м.), тренажерный зал (общей площадью 12,2 кв.м.), оснащенными 3 тренажерами, 2 спортивные площадки, оснащены гимнастическим инвентарем, диагностическим инструментарием, кабинет преподавателя физкультуры (12,2 кв.м). Имеется электронный

стрелковый тир (общая площадь 109,4 кв.м.), хоккейная коробка, футбольное поле.

Для проведения праздничных программ, концертов и других мероприятий в техникуме имеется актовый зал (общей площадью - 105,7 кв.м.), число посадочных мест - 69. Актальный зал оснащен: вокально-инструментальной аппаратурой (электрогитарами, барабанной установкой, синтезатором), светомузыкальным оборудованием, озвучивающий аппаратурой (усилитель, колонки, микрофоны, радиомикрофоны).

Имеется благоустроенное общежитие на 80 мест для проживания студентов. Студенты обеспечиваются стипендией, размер которой устанавливается учредителем. Студенты из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, получают стипендию в размере 570 рублей. Им выплачиваются средства на приобретение одежды, на питание, на приобретение канцелярских товаров, пособие при выпуске из учебного заведения.

Система воспитания студентов техникума представлена программой «Будущее – это мы», заложенной в Программе развития ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» до 2020 года и следующими подпрограммами:

- Программа профилактика правонарушений среди несовершеннолетних;
- Программа по военно-патриотическому воспитанию «Я - гражданин»;
- Программа по физическому воспитанию «В здоровом теле – здоровый дух»;
- Программа по социальной адаптации выпускников детских домов «В поисках своего призвания»;
- Программа по эстетическому воспитанию «Я вхожу в мир искусств»;
- Программа психолого-педагогического сопровождения студентов ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»;
- Программа психолого-педагогического сопровождения студентов с девиантным поведением;
- Программа адаптации первокурсников в условиях техникума;
- Программа толерантного поведения студентов «ГЭТ» «Жить в мире с собой и другими»;

- Программа спортивной секции по общефизической подготовке;
- Программа спортивной секции по настольному теннису;
- Программа спортивной секции по волейболу;
- Программа спортивной секции по футболу;
- Программа спортивной секции по баскетболу;
- Программа кружка по основам безопасности жизнедеятельности;
- Программа кружка «Волонтерское движение»;
- Программа команды КВН «Взрывчатка»;
- Программа по воспитательной работе «ГЭТ» педагога дополнительного образования (руководителя хореографического ансамбля);
- Программа по воспитательной работе «ГЭТ» педагога дополнительного образования (руководителя ВИА и вокальной группы) ;
- Программа по воспитательной работе «ГЭТ» педагога дополнительного образования (руководителя казачьего ансамбля).

В настоящее время в техникуме работает музей «Трудовой и шахтерской славы» - патриотическое и гражданское воспитание учащихся, студенческая команда КВН «Взрывчатка», кружок прикладного искусства «Мастерица», волонтерская группа «Перекресток», что способствует развитию творческих способностей и профессиональных умений учащихся.

Одним из главных направлений воспитательной работы является сохранение традиций техникума. Это направление обеспечивает процесс социализации учащихся в имитационном режиме и призвано осуществлять культурно-ориентированные принципы воспитательной деятельности, которые формируют социальную рефлексию воспитанников. Традиционными в техникуме стали праздники: День знаний; День здоровья; День учителя; День самоуправления; Посвящение в студенты; Декада энергетика; Новогодние шоу-программы; Студенческая весна; Профориентационный концерт «Горжусь профессией своей»; Встреча с Ветеранами и детьми Великой Отечественной войны; спортивные соревнования

Воспитательная работа в техникуме проводится в соответствии с концепцией воспитательной работы в ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум». Концепция воспитательной работы разработана на основе Конституции РФ, требований ФГОС СПО, Закона об образовании, Устава техникума, а также иных локальных актов техникума.

В концепции определяются основные направления, формы и методы воспитательной работы в процессе подготовки специалистов новой формации.

Главной целью воспитательной работы является формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности.

Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме, которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

- 8.1. Рекомендации по формированию учебного плана
- 8.2. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, макет рабочей программы дисциплины
- 8.3. Алгоритм разработки рабочей программы профессионального модуля, макет рабочей программы профессионального модуля
- 8.4. Порядок организации и проведения практик в ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» и др.

Приложения

1. Учебный план и график учебного процесса
2. Кадровое обеспечение специальности
3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей,
4. Контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства

Кадровый состав по профессии Повар, кондитер.

	Ф.И.О	Год рождени я	образование	Специальность	Преподав. дисциплины	Квалиф. категория	Стаж работы	Повышение квалификации
1	Бутина Анастасия Васильевна	28.11. 1992	ФГБОУ ВПО БГУ	Филология	Русский язык Литература.	Без категори и	11 мес	
2	Будаева Лариса Ешиевна	01.10. 1959	Бурятский государствен- ный педагогичес кий институт преподаватель 1981 год	Русский язык и литература	литература	Высшая категория	34 года	19-20.09.2012 г. Республиканский центр экспертизы основных профессиональных образовательных программ по специальностям СПО и профессиям НПО 16 часов. 10.04.2011г.Республ иканский центр экспертизы основных профессиональных образовательных

								программ по специальностям СПО и профессиям НПО 72 часа. 19.11.2010 г Байкальский Государственный университет экономики и права 72
3	Жарова Юлия Львовна	12.11.1969	Томский политехнический институт инженер – электромеханики 1993 год	Гироскопические приборы и системы	Информатика и ИКТ	1 квал. категория	20 лет	19-20.09.2012 г. Республиканский центр экспертизы основных профессиональных образовательных программ по специальностям СПО и профессиям НПО 16 часов. 31 октября-25 ноября 2011 г. Негосударственное образовательное учреждение

								«Открытый молодежный университет».72 часа
4	Игнатьева Ирина Владимировна	18.08.1965	Кяхтинское медицинское училище	фельдшер	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2 квал. категория	30/12 лет	3 04-06.06. 2009г ГОУ СПО Республиканский базовый медицинский колледж 288 час 22.04.2014 г.Минздрав РБ
5	Мухина Наталья Федоровна	14.10.1958	Восточно-Сибирский государственный технологический институт инженер-технолог 1985 год	Технология мяса и мясных продуктов	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров. Технология оснащения и организации рабочего места. Технология	Высшая квал. категори и	37/14 лет	10.04.2011г Республиканский центр экспертизы основных профессиональных образовательных программ по специальностям СПО и профессиям НПО 72 часа 25.01.-13.02.2010 г.

					обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий ,яиц, творога, теста. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления сладких блюд и напитков.			АОУ ДПО РБ «Рику и О» 32 часа 31 октября-25 ноября 2011 г.Негосударственный образовательное учреждение «Открытый молодежный университет»144 часа 19-20.09.2012 г. Республиканский центр экспертизы основных профессиональных образовательных программ по специальностям СПО и профессиям НПО 16 часов
--	--	--	--	--	--	--	--	--

6	Михеева Лариса Юрьевна	23.12. 1969	Бурятский государственн ый педагогически й институт физика и математика 1992 г	Физика и математика	Физика	1 квал. категория	26/22 года	19-20.09.2012 г. Республиканский центр экспертизы основных профессиональных образовательных программ по специальностям СПО и профессиям НПО 16 часов 31 октября-25 ноября 2011 г.Негосударственный образовательное учреждение «Открытый молодежный университет»144 часа
---	------------------------------	----------------	---	------------------------	--------	----------------------	---------------	--

7	Славко Татьяна Васильевна	30.10. 1960	Бурятский государствен ный педагогический институт преподаватель математики и физики 1983	Математика и физика	Общеобразова тельные дисциплины	1 квал категория	31 год	19-20 сентября 2012 г Республиканский центр экспертизы основных профессиональных образовательных программ по специальностям СПО и профессиям НПО 16 часов 11-16 июня 2010г. АОУ ДПО РБ «Республиканский институт кадров управления и образования» 24 часов.
8	Симонова Маргарита Анатольевна	11.12. 1963	Иркутский политехническ ий институт инженер химик- технолог 1986 г	Химическая технология переработки нефти и газа	Химия , Биология	1 квал категория	28/10 лет	19-20.09.2012 г. Республиканский центр экспертизы основных профессиональных образовательных программ по специальностям СПО и профессиям НПО 16

								часов
9	Коохо Ольга Шамильевна	13.11. 1959	Бурятский ордена Знак Почета педагогический институт им. Доржи Банзарова преподаватель истории и обществоведен ия	История и обществе дение	История, Общество	1 квал. категория	34 года	14-23 марта 2011 АОУ ДПО РБ «Рику и О» 72часа.

10	Подпалова Татьяна Евстафьевна		Бурятский государствен ный университет 2011 г	Дошкольная педагогика и психология	Основы безопасности жизнедеятель ности. Физическая культура	1 категория	29 лет	19-20.09.2012 г. Республиканский центр экспертизы основных профессиональных образовательных программ по специальностям СПО и профессиям НПО 16 часов 11-16 июля 2010 АОУ ДПО РБ «Рику и О» 24 часа
----	-------------------------------------	--	---	--	--	----------------	--------	--

Исп. Арафайлова М.С., специалист по кадрам