

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**



**ОСНОВНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
профессии 260807.01 Повар, кондитер**

Нормативный срок обучения: 2 года 5 месяцев

Форма обучения: очная

Минеральные Воды

2012г

Основная образовательная программа подготовки разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 516 от 17 мая 2010 г.

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»


Разработчики:

Лупонос С.В. – заведующая отделением сервисных технологий
Лукьяненко Н.В. – преподаватель профессиональных дисциплин
Полякова Л.В. – преподаватель профессиональных дисциплин

Эксперт:  Меньшикова Н.Л. заместитель директора по УР

СОГЛАСОВАНО


ООО «КМВ-Кейтеринг»

Директор. 

Колосова В.В.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Сладкий Мир»

Директор. 

Канцерова Т.Г.

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий

ГБОУ СПО МРМК

Протокол № 1 от 29 августа 2012 г

Руководитель объединения  /С. В. Лупонос

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер	5
1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер	5
1.3. Общая характеристика ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер	6
1.4. Требования к абитуриенту	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	7
3. Компетенции выпускника по профессии 260807.01 Повар, кондитер, формируемые в результате освоения данной ППКРС	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер	11
4.1. График учебного процесса	11
4.2. Учебный план программы по профессии 260807.01 Повар, кондитер	11
4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 260807.01 Повар, кондитер	13
4.4. Программа учебной и производственной практик	14
5. Фактическое ресурсное обеспечение программы по профессии 260807.01 Повар, кондитер	17
5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	17
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	17
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	19
6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников	19
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы по профессии 260807.01 Повар, кондитер	21
7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	22
7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников по профессии	24

260807.01 Повар, кондитер

8. Возможности продолжения образования выпускника

25

5.1.1. Общие положения

5.2. 1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.3. ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер реализуется ГБОУ СПО МРМК на базе основного общего образования.

5.4. ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБОУ СПО МРМК с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

5.5. ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает: стандарт ФГОС СПО, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

5.6. 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.7. Нормативную правовую базу разработки ППКРС составляют:

Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар,

кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413

Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»
Устав государственного бюджетного образовательного учреждения

5.8. «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»;

5.9. 1.3. Общая характеристика ППКРС по профессии 260807.01

Повар, кондитер

5.10. 1.3.1. Цель ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер

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

5.12. ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения программы;
приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
связь теоретической и практической подготовки,
ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений, как в типичных, так и в нетрадиционных ситуациях

5.13. 1.3.2. Срок освоения ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.14.

5.15. Уровень образования, необходимый для приема на обучение	5.16. Наименование квалификации базовой подготовки	5.17. Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования
5.18. основное общее образование	5.19. Повар, кондитер	5.20. 2 года 5 месяцев 5.23.

5.24.

5.25.

5.26.

5.27. 1.3.3. Трудоемкость ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.28.

5.29. Учебные циклы		5.30. Ч исло недель	5.31. Часы
5.32. Аудиторная нагрузка		5.33. 1 8	5.34. 648
5.35. Самостоятельная работа			5.37. 324
5.38. Учебная практика		5.39. 1 3	5.40.
5.41. Производственная практика (по профилю специальности)		5.42. 8	5.43.
5.44. Промежуточная аттестации		5.45. 1	5.46. -
5.47. Государственная (итоговая) аттестация		5.48. 1	5.49. -
5.50. Каникулярное время		5.51. 2	5.52. -
	5.53. Итого:	5.54. 4 3	5.55. 972

5.56.

5.57. 1.4. Требования к абитуриенту

5.58. Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов государственного образца:

аттестат об основном общем образовании;

5.59. 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС

5.60. по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.61. 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

5.63. 2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника 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

5.64. 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

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

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

5.66.

5.67. 3. Компетенции по профессии 260807.01 Повар, кондитер, формируемые в результате освоения данной ППКРС СПО.

5.68. 3.1. Выпускник, освоивший ППКРС СПО должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

5.70. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

5.71. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

5.72. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

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

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

5.77.

5.78. 3.2 Выпускник, освоивший ППКРС СПО должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

5.79. 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.88. 3. Приготовление супов и соусов.

5.89. ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

5.90. ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

5.92. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

5.93. 4. Приготовление блюд из рыбы.

5.94. ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

5.97. 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

5.98. ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

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

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

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

5.102. 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

5.103. ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

5.104. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

5.105. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

5.106. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

5.107. 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

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

5.109. ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

5.110. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

5.111.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

5.113.ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

5.118.

5.119. 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.120. 4.1. График учебного процесса

5.121. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии Повар, кондитер по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

5.122. 4.2. Учебный план по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.123. Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики по профессии Повар, кондитер как:

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;

виды учебных занятий;

распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

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

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

5.126. Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия. Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов составляет в целом по образовательной программе 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения подготовки рефератов, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

5.127. Профессиональная подготовка по профессии Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

 общеобразовательный цикл ОДБ;

 общепрофессионального (ОП)

 профессионального (П) и разделов:

 профессиональные модули (ПМ)

 учебная практика; (УП)

 производственная практика; (ПП)

 промежуточная аттестация;

 государственная (итоговая) аттестация (ГИА) (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

5.128. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

5.129. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППКРС использованы с целью углубления и расширения подготовки, определяемой содержанием обязательной части, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда и современных тенденций в общественном питании:

5.130. Формирование вариативной части проводилось с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, а также с учетом особенностей контингента обучающихся. Предложения оформлены в виде рекомендательного письма.

5.131. Общеобразовательный и общепрофессиональный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

5.132. 4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.133. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, рассмотрены методическим объединением, прошли экспертизу, согласованы с работодателями и утверждены директором.

5.134.

5.135. Индек	5.136. Наименование циклов, дисциплин и
---------------------	--

		профессиональных модулей, междисциплинарных курсов 5.137.
5.138.	ОП	5.139. Общепрофессиональный цикл
5.140.	ОП.01	5.141. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
5.142.	ОП.025	143. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
5.144.	ОП.035	145. Техническое оснащение и организация рабочего места
5.146.	ОП. 5.04.	147. Экономические основы в производственной деятельности
5.148.	ОП..055	149. Безопасность жизнедеятельности
5.151.		5.152. Профессиональный цикл
5.153.	ПМ	5.154. Профессиональные модули
5.155.	ПМ.01	5.157. Приготовление блюд из овощей и грибов
5.156.	МДК.0 1.01	5.158. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
5.159.	ПМ.02	5.162. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
5.160.		
5.161.	МДК.0 1.01	5.163. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
5.164.	ПМ.03	5.166. Приготовление супов и соусов
5.165.	МДК.0 3.01	5.167. Технология приготовления супов и соусов
5.168.	ПМ.04	5.171. Приготовление блюд из рыбы
5.169.	5.172.	
5.170.	МДК.0 4.01	5.173. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
5.174.	ПМ.05	5.176. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
5.175.	МДК.0 5.01	5.177. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
5.178.	ПМ.06	5.180. Приготовление холодных блюд и закусок
5.179.	МДК.0 6.01	5.181. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
5.182.	ПМ.07	5.184. Приготовление сладких блюд и напитков
5.183.	МДК.0 7.01	5.185. Технология приготовления сладких блюд и напитков
5.186.	ПМ.08	5.189. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
5.187.		
5.188.	МДК.0 8.01	5.190. Технология приготовления приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

5.191.

5.192. 4.4. Программы учебной и производственной практик

5.193. Согласно п. 7.12. ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

5.194. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточенно. Производственная практика реализуется концентрированно.

5.195. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки правоохранительной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5.196. 4.4.1. Программы учебных практик

5.197. При реализации ППКРС по профессии Повар, кондитер предусматривается прохождение учебной практики на базе колледжа с использованием кадрового и методического потенциала методического объединения отделения сервисных технологий и в профильных предприятиях. Учебная практика организована в лабораториях колледжа и на базе предприятия ООО «ПСКК Машук Аква-Терм» на основании договора о сотрудничестве по подготовке специалистов общественного питания.

5.198. Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса во втором семестре первого курса, в первом и во втором семестре второго курса и в первом семестре третьего курса в течение 13 недель в рамках профессиональных модулей

5.199. Целями учебной практики являются:

закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

развитие и накопление профессиональных навыков;

приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

5.200. Задачи учебной практики:

закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;

выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5.201. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании выполненных работ.

5.202. **4.4.2. Программа производственной практики**

5.203. Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии Повар, кондитер независимо от их организационно - правовых форм.

5.204. Цель производственной практики:

непосредственное участие обучающихся в деятельности организации;

изучение наиболее рациональных рабочих приемов на основе опыта передовых производств;

закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;

приобретение профессиональных умений и навыков, практического опыта;

приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;

сбор необходимых материалов для написания письменной экзаменационной работы.

5.205. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

5.206. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Минеральные Воды и городов Кавказских Минеральных Вод

5.207. Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями:

- 5.208. – ООО «КМВ-Кейтеринг» г Мин.Воды;
- 5.209. – ООО «ПСКК «Машук Аква-Терм» пос. Иноземцево;
- 5.210. – ООО «Интер Плюс» пос.Иноземцево;
- 5.211. -Санаторий Дубовая роща г.Железноводск
- 5.212. – ООО «Ресторанный комплекс Жар- птица»» г. Мин.Воды;
- 5.213. – ООО «Новый Баку»; г. Мин.Воды;
- 5.214. - ООО «Малина» г. Мин.Воды;
- 5.215. -кафе «Юрий» г. Мин.Воды;.
- 5.216. -кондитерский цех «Декор» г. Мин.Воды;.
- 5.217. -Кондитерский цех «Сладкий мир» г. Мин.Воды;.
- 5.218. -Кондитерский цех «Деличе-крем» г. Мин.Воды;.
- 5.219. -Кондитерский дом «Наш» г. Мин.Воды;
- 5.220. -Кафе «Времена» г. Мин.Воды;.
- 5.221. -Ресторан «Татьяна» г. Мин.Воды;.
- 5.222. -Ресторан «Арт - холл» г. Мин.Воды;.и др.
- 5.223.
- 5.224.

5.225. 5. Фактическое ресурсное обеспечение по профессии 260807.01

Повар, кондитер

5.226. ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

5.228.5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

5.229. Реализация программы подготовки по профессии 260807.01 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

5.230. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.231. Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100 %.

5.232. Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.233. 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Все дисциплины учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам ППКРС.

5.234. При реализации ППКРС используется как традиционные так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

5.235. Для реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа

производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5.236. В учебном процессе организуются различные виды контроля знаний обучающихся: входной, текущий, промежуточный, итоговый. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту письменной экзаменационной работы.

5.237. Внеучебная деятельность обучающихся направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, и т.д. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы профессионального мастерства и др..

5.238. Внеаудиторная работа имеет необходимое методическое обеспечение. Каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

5.239. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и по каждому междисциплинарному курсу, а так же имеет доступ к банку электронных учебников.

5.240. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

5.241. Так же имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

5.242. 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

5.243. 5.3.1. Кабинеты:

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

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены.

Товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс.

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы

препятствий;

стрелковый тир;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал

**5.244. 6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающие развитие
общих и профессиональных компетенций выпускников**

5.245. В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

5.246. Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в ГБОУ СПО МРМК, являются:

5.247. 1. Стипендиальное обеспечение обучающихся осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.

5.248. Право на получение государственной социальной стипендии имеет обучающийся, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

5.249. 2. Студенты пользуются 50% льготой на проезд в пределах Кавказских Минеральных Вод в течение всего календарного года при предъявлении студенческого билета в кассе железнодорожного вокзала.

5.250. Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

5.251. Положение о колледже; Устав ГБОУ СПО МРМК; Правила внутреннего распорядка.

5.252. Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, Дворцом культуры, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

5.253. В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители обучающихся, представители местных органов управления, работодатели.

5.254. В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет. Органом студенческого самоуправления также является старостат.

5.255. По инициативе студенческих органов самоуправления созданы и активно работают: клубы «Светоч», «Студенческий спортивный клуб».

5.256. Систематически ведется работа секций: баскетбол, ОФП, настольный теннис, шашки и шахматы.

5.257. В ГБОУ СПО МРМК созданы условия для развития творческих способностей обучающихся. Есть вокальная группа «Новый хит», танцевальный коллектив.

5.258. Студенты колледжа принимают участие в различных мероприятиях разного уровня, начиная с внутриколледжных:
предметные олимпиады различного уровня (по общеобразовательным дисциплинам, информатике)

внутриколледжные олимпиады профессионального мастерства по профессии Повар, кондитер
недели профессий
научно-практические конференции
краевые олимпиады профессионального мастерства;
конкурсные мероприятия Северо-Кавказской Ассоциации кулинаров
спортивные олимпиады и др.

5.259. На отделении сервисных технологий работают студия карвинга, студия современного дизайна оформления блюд. Ежемесячно осуществляется выпуск стенгазеты «Моя профессия».

5.260.

5.261. 7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.262. В соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

5.263. – контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);

5.264. – фонд тестовых заданий;

5.265. – экзаменационные билеты;

5.266. – методические указания к выполнению практических, лабораторных, контрольных работ;

5.267. – методические указания по учебной и производственной практикам;

5.268. – методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

5.269. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

5.270. – оценка уровня освоения дисциплин;

5.271. – оценка компетенций обучающихся.

5.272. Нормативные документы оценки качества освоения ППКРС:

5.273. -Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов

5.274. -Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников

5.275. -Положение об организации выполнения и защите ВКР

5.276. 7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

5.277. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

5.278. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

5.279. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

5.280. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, зачетов и экзаменов, тесты, тематику рефератов и т. п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

5.281. Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

5.282. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом.

5.283. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: опрос, контрольные работы, тестирование и др.

5.284. Оценка качества подготовки обучающихся и освоения ППКРС проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

5.285. Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

5.286. – текущая аттестация знаний в семестре;

5.287. – промежуточная аттестация в форме зачетов дифференцированных зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);

5.288. – государственная (итоговая) аттестация.

5.289. Требования к выпускным квалификационным работам

5.290. Государственная (итоговая) аттестация выпускников колледжа, освоивших ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер, включает защиту письменной экзаменационной работы и выполнение выпускной практической квалификационной работы.

5.291. Темы письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ имеют практико-ориентированный характер и отвечать следующим требованиям:

5.292. - овладение профессиональными компетенциями;

5.293. - реальность;

5.294. - актуальность;

5.295. - уровень современности используемых средств.

5.296. Каждая тема письменной экзаменационной работы соответствует содержанию нескольких профессиональных модулей.

5.297. Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на методическом объединении сервисных технологий и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

5.298. По утвержденным темам руководитель письменных экзаменационных работ определяют индивидуальные задания на практическую квалификационную работу, которые рассматриваются методическим объединением и утверждаются. Руководитель пишет отзыв на письменную экзаменационную работу.

5.299. 7.2 Государственная (итоговая) аттестация выпускников по профессии 260807.01 Повар, кондитер

5.300. Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии Повар, кондитер при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе. Задача государственной аттестационной комиссии - оценка качества подготовки выпускников колледжа, которая должна осуществляться экспертами Государственной аттестационной комиссии в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы (выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы) и результатов освоения ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

5.301. Сроки проведения государственной (итоговой) аттестации определяются колледжем в соответствии с его учебным планом.

5.302. Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, (утвержденного приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г.№968)

5.303. Состав Государственной аттестационной комиссии утверждается приказом директора.

5.304. Подведение итогов освоения ППКРС по профессии 260807.0 Повар, кондитер осуществляется Государственной аттестационной комиссией посредством определения интегральной оценки компетенций выпускника колледжа.

5.305. Итоговая государственная аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца

5.306. 8. Возможности продолжения образования выпускника

5.307. Выпускник по профессии 260807.01 Повар, кондитер подготовлен:

к освоению ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования

5.308.

5.309.

5.310.

5.311.

5.312.

5.313.

5.314.

5.315.

5.316.

5.317.

5.318.

5.319.

5.320.