

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Одиссей»

Н.В. Соколова
(подпись) (И.О. Фамилия)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «УИ ТЛТУ»
Т.А. Туранчиева
Приказ № 136 от 11 сентября 20 20
документов



Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация

Повар, Кондитер

Нормативный срок получения СПО по ППКРС в
очной форме обучения

3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального
образования

естественно-научный

Усть-Илимск

20 20

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

Организация - разработчик - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-илимский техникум лесопромышленных технологий и сферы услуг».

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Термины, определения и сокращения, используемые в образовательной программе	5
1.3. Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимому для освоения образовательной программы.....	6
1.4. Срок получения образовательной программы	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.....	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	7
2.3. Требования к результатам освоения	7
3. Структура и содержание основной профессиональной образовательной программы	10
3.1. Календарный учебный график	10
3.2. Учебный план ППКРС	11
4. Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы	14
4.1. Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена.....	14
4.2. Условия, обеспечивающие развитие воспитания и социализации обучающихся	14
4.3. Кадровое обеспечение.....	15
4.4. Материально-техническая база.....	15
4.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	15
5. Организация образовательного процесса	17
6. Оценка результатов освоения образовательной программы ...	17

Приложение 1 - Календарный учебный график.

Приложение 2 - Учебный план ППКРС.

Приложение 3 - Кадровое обеспечение ППКРС.

Приложение 4 - Материально-техническое обеспечение.

Приложение 5 - Учебно-методическое и информационное обеспечение.

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно- педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики и иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273- ФЗ.

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

– Приказ Минобрнауки России от 31.01.2014 N 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968».

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 26 мая 2020 г.).

– Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08» сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

– Устав ГБПОУ «УИ ТЛТУ».

– Локальные нормативные акты ГБПОУ «УИ ТЛТУ».

Реализация ОП СПО осуществляется техникумом на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

1.2. Термины, определения и сокращения, используемые в основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер используются следующие термины и их определения:

Обучение - целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенцией, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни.

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Квалификация - уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Профессиональный модуль (ПМ) – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенный для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин

(модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

Междисциплинарный курс – составная часть профессионального модуля, знаний и умений, отражающая специфику вида профессиональной деятельности и обеспечивающая освоение компетенций при прохождении обучающимися практики в рамках профессионального модуля

В настоящей образовательной программе используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОССПО федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП СПО ПКРС – основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ОУД – общеобразовательная учебная дисциплина;

УД – учебная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1.3. Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимому для освоения образовательной программы

К освоению ППКРС допускаются лица на базе основного общего образования.

Прием на обучение по ППКРС осуществляется на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации». В случае, если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, Техникум осуществляет прием на обучение по ППКРС на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

1.4. Срок получения образовательной программы

Получение СПО по ППКРС допускается только в образовательной организации.

Сроки получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки в очной форме обучения
Основное общее образование	повар, кондитер	3 года 10 месяцев

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников - 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.3. Требования к результатам освоения программы подготовки

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной

деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

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

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

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

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

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

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ассортимента.

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

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

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

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

3. Структура и содержание основной профессиональной образовательной программы

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ППКРС регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практиками и иными компонентами, а также оценочными и методическими материалами.

3.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность освоения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик. Календарный учебный график соответствует положениям ФГОС СПО и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени (Приложение 1).

3.2. Учебный план ППКРС

Учебный план ППКРС разработан на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС по профессии среднего профессионального образования, в том числе с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования (Приложение 2).

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень циклов, разделов; 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; объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим; сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики; формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА; объем каникул по годам обучения.

Объем времени на учебные циклы включает в себя обязательную и вариативную часть.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся в период теоретического обучения, учебной и производственной практики – 36 часов в неделю.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, дифференцированные. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – 10.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - общепрофессионального;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Структура ППКРС представлена в таблице 2.

Таблица 2

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательный учебный цикл	2052
Общепрофессиональный учебный цикл	912
Профессиональный учебный цикл	2580
Промежуточная аттестация	288
Государственная итоговая аттестация	72
Итого	5904

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) позволяет расширить основные виды деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей.

Содержание вариативной части ППКРС выбрано в соответствии с выдвинутыми требованиями социального партнера к уровню подготовки выпускников, на основании протокола № 5 от 20 января 2020 года заседания методического объединения с учетом мнения представителя работодателя и специфики техникума. Вариативная часть распределена следующим образом Таблица № 3.

Таблица № 3

Распределение вариативной части ППКРС

Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Учебная нагрузка (в часах)			
	МАХ нагрузка для учебной программы	Самостоятель ные работы	Обязательная аудиторная нагрузка	
			Лекции	Лабораторных и практических занятий
Общепрофессиональный				
цикл				
ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	17	8	9	-
ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров	52	20	26	6
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	48	20	10	18
ОП 05 Основы калькуляции и учета	30	16	14	-
ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	74	14	-	60
ОП 08 Безопасность жизнедеятельности	35	5	-	30
ОП 10в Информационные технологии в профессиональной деятельности	70	18	4+ 2 ч конс	46
ОП 11в Организация обслуживания.	214	28	107+2 кон	77
ОП 12в Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	66	10	20	36
Итого	606	139	194	273
Профессиональные модули (МДК)				
ПМ 01. Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72 ч на производственную практику	-	-	-
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	85	25	-	60
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108ч (на производственную практику)	-	-	-
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36 час (на производственную практику)	-	-	-
МДК 03.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14 час	14	-	-
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	72 ч (на производственную практику)	-	-	-
МДК 04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных	10 13	10	-	-

сладких блюд, десертов, напитков				
ПМ 05 процесс приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72 (на производственную практику)	-	-	-
МДК 05.01.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	64	30	-	34
МДК 05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72(на производственную практику)	-	-	-
Итого	432 на ПП	79		94

4. Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы

4.1.Требования к условиям реализации программы подготовки квалифицированных, служащих

Техникум для реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает социокультурной средой, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик, предусмотренных учебным планом.

4 2. Условия, обеспечивающие развитие воспитания и социализации обучающихся

В техникуме созданы условия для формирования социокультурной среды, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включающие развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов; обеспечивающие развитие общих компетенций обучающихся.

В техникуме активно действует орган студенческого самоуправления – студенческий совет. Обучающихся, принимающих участие в деятельности студенческого совета, объединяет стремление к совместной деятельности, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач. Работа в коллективе и команде является отличным стимулом для их профессионального и личностного развития.

Для формирования общих компетенций используется потенциал воспитательной работы техникума.

Социально-значимая деятельность обучающихся техникума осуществляется через:

- участие в волонтерском движении;
- участие в областных и городских акциях;
- сотрудничество с городским Управлением спорта и молодежной политики;
- сотрудничество с Центром занятости города.

Обучающиеся принимают участие в конференциях, форумах, предметных декадах, днях открытых дверей, конкурсах различного уровня. Также развита волонтерская деятельность посредством участия в городских, областных, всероссийских волонтерских программах.

Внеурочные воспитательные мероприятия (классные часы, экскурсии, спортивно-массовые мероприятия), направленные на подготовку специалистов проводятся в соответствии с программой воспитания.

4.3. Кадровое обеспечение ППКРС

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. (Приложение 3).

4.4. Материально-техническое обеспечение

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

ГБПОУ «УИ ТЛТУ» имеет следующие кабинеты, лаборатории, мастерские и другие помещения в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Кабинеты:

Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
Иностранного языка
Истории, обществознания
Естествознания, экологических основ природопользования
Русского языка и литературы
Физики, электротехники и электроники
Математики
Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
Химии
Информатики и ИКТ. Информационных технологий в профессиональной деятельности
Технология кондитерского производства
Технология кулинарного производства

Лаборатории:

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
Лаборатория товароведения продовольственных товаров
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Мастерские:

Учебный кондитерских цех
Учебный кулинарный цех

Спортивный комплекс

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий (на основании договора о сетевой реализации образовательной программы с Муниципальным автономным учреждением «Дирекция спортивных сооружений города «Усть-Илимска»)

Спортивный зал (на основании договора о сетевой реализации образовательной программы с Муниципальным автономным учреждением «Дирекция спортивных сооружений города «Усть-Илимска»)

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- тренажерный зал;
- стрелковый тир

Характеристика кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений техникума, используемых для организации учебного процесса по ППКРС по профессии 43.01.09, приведена в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей (Приложение 4).

Реализация ППКРС обеспечивает:

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

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям) в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося (Приложение 5).

5. Организация образовательного процесса

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с федеральными и региональными нормативными документами, Уставом ГБПОУ «УИ ТЛТУ» и локальными нормативными актами.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Последовательность и чередование уроков в учебных группах определяется расписанием занятий и распорядком дня. Время работы на производственной практике не должно превышать продолжительность рабочего времени, установленного законодательством Российской Федерации о труде.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

6. Оценка результатов освоения образовательной программы

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы Техникум при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внутренней оценки качества образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную

итоговую аттестации обучающихся

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются ГБПОУ «УИ ТЛТУ» после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.