**МИНИСТЕРСТВО образования И НАУКИ** **красноярскОГО краЯ**

**краевое государственное бюджетное образовательное учреждение НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ №91»»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  **Директор МП**  **«Илимпийские теплосети»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Дресвянский**  **«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 год** | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **УТВЕРЖДАЮ** | | |  |  | | | **Директор КГБОУ НПО**  **«Профессиональный лицей № 91»** |  |  |  |  | | | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Х. Александрова** | | | | | | | **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013 год** |  |  |  | |  | |

**Основная профессиональная образовательная программа**

среднего профессионального образования

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

**по профессии 260807.01 Повар, кондитер  
квалификация – повар, кондитер**

Форма обучения: очная

Срок освоения: 2 года 5 месяцев

На базе: среднего общего образования

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798

Тура

2013

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Разработчики:

- Громова Е.Л., заместитель директора КГБОУ НПО «Профессиональный лицей №91»;

- Пахомова Л.В.., старший мастер КГБОУ НПО «Профессиональный лицей №91»;

- Алдиева Т.И., преподаватель спецдисциплин КГБОУ НПО «Профессиональный лицей №91»;

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена на заседаниях предметно-цикловых комиссий и утверждена на методическом совете КГБОУ НПО «Профессиональный лицей №91»;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Т.И. Алдиева/

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Общие положения**

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Календарный учебный график

**3.4. Программы дисциплин общепрофессионального цикла**

**3.4.1.** Основы инженерной графики

3.4.2. Основы электротехники

3.4.3. Основы материаловедения

3.4.4. Допуски и технические измерения

3.4.5. Основы экономики

3.4.6. Безопасность жизнедеятельности

**3.5. Программы дисциплин профессиональных модулей**

3.5.1. Подготовительно- сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки

3.5.2. Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом

3.5.3. Предпринимательская деятельность

**3.6 Программа ФК.01. Физическая культура.**

**4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

**5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

**1.Общие положения**

* 1. **Нормативные документы для разработки ОПОП профессии 260807.01 «Повар, кондитер»**

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в КГБОУ НПО «Профессиональный лицей №91»» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, аннотации на рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также аннотации программ учебной и производственной практик, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 260807.01 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 2 августа 2013 г. N 798, Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный N 29749.

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Министерства образовании и науки Российской федерации от 14.06.2013 № 464.

* Рекомендации ФГАУ «ФИРО» по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 09.10.2013 № 06-735, от 08.10.2013 № 06-731).
* Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.201З №291;
* Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г № 968;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18.04.2013 N 291ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 г. №53»;
* Постановление правительства РФ № 1441 «Положение о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе» от 31.12. 1999 года;
* Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).
* Учебно-методическая база введения и реализации ФГОС СПО:
* Письмо МИНОБРНАУКИ РФ от 20.10.2010 №12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО"
* Письмо ФИРО от 05.08.2011 №01-01-05/709 "О рекомендациях издательств по использованию учебной литературы при реализации образовательных программ НПО и СПО в рамках ФГОС 3-го поколения"
* Письмо МИНОБРНАУКИ РФ от 29.05.2007 №03-1180 "Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в ОУ НПО/СПО"

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС | Наименование квалификации (профессий, должностей по профессиональному стандарту "Повар, кондитер") | Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения |
| среднее общее образование | Повар Кондитер | 10 мес. |
| основное общее образование | 2 года 5 мес. |

Срок освоения ОПОП профессии 260807.01 Повар, кондитер

1.3. Структура ОПОП

**Структура ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер включает в себя все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося, промежуточную аттестацию, учебную практику, производственную практику, подготовку выпускной квалификационной работы, государственную итоговую аттестацию.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Трудоемкость ОПОП профессии**  **260807.01 Повар, кондитер** | **При сроке обучения:** | |
| **10**  **месяцев** | **2 года**  **5 месяцев** |
| **Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"** | 18 нед. | 25 нед. |
| Учебная практика | 21 нед. | 21нед. |
| Производственная практика |
| Промежуточная аттестация | 1 нед. | 4 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 1 нед. | 1 нед. |
| Каникулы | 2 нед. | 24 нед. |
| Итого | 43 нед. | 75 нед. |

1.4. Особенности ОПОП:

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда, запросы социальных партнёров и работодателей.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

По завершению освоения ППКРС выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Для обеспечения мобильности обучающихся на рынке труда им предлагаются по выбору дополнительные образовательные услуги, которые позволяют углубить знания обучающихся и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения, такие как технология портфолио, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятии максимально активизируют познавательную деятельность обучающихся. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний обучающихся с использованием электронных вариантов тестов. Тематика выпускных квалификационных работ, а также письменных экзаменационных работ определяется совместно с работодателями.

ППКРС реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как применение информационных технологий в образовательном процессе, свободного доступа к информационным ресурсам через сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на их самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как: толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и общепрофессиональные компетенции. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы профессионального мастерства и творчества обучающихся.

1.5.Требования к абитуриенту

При поступлении в училище для освоения данной ППКРС абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании - срок обучения 10 месяцев. (диплом СПО ПССЗ, ВПО), об основном общем образовании- срок обучения 2 года 5 месяцев.

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 августа 2013 г. N 798.

Программа направлена на подготовку выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

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

3. Предпринимательская деятельность.

Учебная практика осуществляется на учебно-производственных базах, на базах организаций и предприятий, с которыми заключены договоры социального партнерства.

**2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**ОПОП профессии 260807.01 Повар, кондитер**

2.1.Область профессиональной деятельности выпускника:

-приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд

-приготовление хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2.Объекты профессиональной деятельности выпускника:

-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 выпускника:

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.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Название профессии/сочетаний квалификаций | Компетенции | Индекс модулей |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Повар | [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 1.1 - 1.2](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15211) | ПМ.01 |
| [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 2.1 - 2.5](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15221) | ПМ.02 |
| [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 3.1 - 3.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15231) | ПМ.03 |
| [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 4.1 - 4.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15241) | ПМ.04 |
| [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 5.1 - 5.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15251) | ПМ.05 |
| [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 6.1 - 6.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15261) | ПМ.06 |
| [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 7.1 - 7.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15271) | ПМ.07 |
| [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 1.1 - 1.2](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15211); [ПК 2.1 - 2.5](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15221);  [ПК 3.1 - 3.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15231); [ПК 4.1 - 4.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15241); [ПК 5.1 - 5.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15251)  [ПК 6.1 - 6.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15261); [ПК 7.1 - 7.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15271);  [ПК 8.1 - 8.6](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15281) | ОП.01 |
| [ОК 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 1.1 - 1.2](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15211); [ПК 2.1 - 2.5](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15221);  [ПК 3.1 - 3.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15231); [ПК 4.1 - 4.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15241); [ПК 5.1 - 5.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15251)  [ПК 6.1 - 6.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15261); [ПК 7.1 - 7.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15271);[ПК 8.1 - 8.6](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15281) | ОП.02 |
| 2. | Кондитер | [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 8.1 - 8.6](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15281) | ПМ.07 |
| [OK 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 1.1 - 1.2](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15211); [ПК 2.1 - 2.5](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15221);  [ПК 3.1 - 3.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15231);[ПК 4.1 - 4.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15241); [ПК 5.1 - 5.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15251)  [ПК 6.1 - 6.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15261); [ПК 7.1 - 7.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15271); [ПК 8.1 - 8.6](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15281) | ОП.01 |
| [ОК 1 - 7](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#1511); [ПК 1.1 - 1.2](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15211); [ПК 2.1 - 2.5](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15221)  [ПК 3.1 - 3.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15231); [ПК 4.1 - 4.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15241); [ПК 5.1 - 5.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15251)  [ПК 6.1 - 6.4](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15261); [ПК 7.1 - 7.3](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15271);[ПК 8.1 - 8.6](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#15281) | ОП.02 |

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

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

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

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

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие

блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

**Дополнительные профессиональные компетенции выпускника по виду деятельности:**

9.Предпринимательская деятельность

ПК 9.1. Использовать правовые основы при организации и ведении предпринимательской деятельности.

ПК 9.2. Организовать свое дело.

ПК 9.3. Использовать основы маркетинга в предпринимательской деятельности.

ПК 9.4. проводить бизнес-планирование.

Результаты освоения ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер определяются приобретаемыми выпускником профессиональными и общими компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, практический опыт и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Специальные требования.

Перед началом разработки ППКРС лицей совместно с заинтересованными работодателями:

- была определена её специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, определённых ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер

- предусмотрено обязательное ежегодное обновление с учетом требований работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом.

Обязательная часть ППКРС должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) 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.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Практикориентированность составляет – 65%

Вариативная часть ППКРС 260807.01 Повар, кондитер (216 часов) используется для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части.

Дополнительное содержание дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности".

Объем максимальный учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки не более 36 академических часов в неделю.

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП профессионального образования и ФГОС по профессии 2260807.01 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется:

-календарным учебным графиком (приложение №1)

-учебным планом (приложение №2)

- программами учебных дисциплин (общеобразовательного, общепрофессионального профессионального циклов, учебных и производственных практик) (приложение №3)

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Практика по профессии 260807.01 Повар, кондитер** | | | | | | | | | | | |
| **№** | **Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика** | | **Наименование практики** | | **Условия реализации** | | | **Семестр** | **Длительность в часах** |  |  |
| 1 | Приготовление блюд из овощей и грибов | | учебная практика (производственное обучение) | | рассредоточено | | | 2 | 18 |  |  |
| производственная практика | | концентрированно | | | 2 | 54 |  |  |
| **ИТОГО** | | | | | | | | | **72** |  |  |
| 2 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | | учебная практика (производственное обучение) | | рассредоточено | | | 2 | 18 |  |  |
| производственная практика | | концентрированно | | | 2 | 54 |  |  |
| **ИТОГО** | | | | | | | | | **72** |  |  |
| 3 | Приготовление супов и соусов | | учебная практика (производственное обучение) | | рассредоточено | | | 4 | 30 |  |  |
| производственная практика | | концентрированно | | | 4 | 18 |  |  |
|  | | | | | | | **ИТОГО** | | **48** |  |  |
| **4.** | | Приготовление блюд из рыбы | учебная практика (производственное обучение) | рассредоточено | | | 5 | | 36 |  |  |
| производственная практика | концентрированно | | 5 | | | 72 |  |  |
| производственная практика | концентрированно | | 6 | | | 12 |  |  |
|  | | | | | | **ИТОГО** | | | **120** |  |  |
| **5.** | | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | учебная практика (производственное обучение) | рассредоточено | | 4 | | | 42 |  |  |
| учебная практика (производственное обучение) | рассредоточено | | 5 | | | 42 |  |  |
| производственная практика | концентрированно | | 5 | | | 72 |  |  |
| производственная практика | концентрированно | | 6 | | | 12 |  |  |
|  | | | | | | **ИТОГО** | | | **168** |  |  |
| **6.** | | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | учебная практика (производственное обучение) | рассредоточено | | 4 | | | 24 |  |  |
| производственная практика | концентрированно | | 4 | | | 18 |  |  |
|  | | | | | | **ИТОГО** | | | **42** |  |  |
| **7.** | | Приготовление сладких блюд и напитков | учебная практика (производственное обучение) | рассредоточено | | 4 | | | 18 |  |  |
| производственная практика | концентрированно | | 4 | | | 18 |  |  |
|  | | | | | | **ИТОГО** | | | **36** |  |  |
| **8.** | | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | учебная практика (производственное обучение) | рассредоточено | | 4 | | | 18 |  |  |
| учебная практика (производственное обучение) | рассредоточено | | 5 | | | 48 |  |  |
| производственная практика | концентрированно | | 5 | | | 108 |  |  |
| производственная практика | концентрированно | | 6 | | | 12 |  |  |
|  | | | | | | **ИТОГО** | | | **186** |  |  |
|  | | | | | | **Всего:** | | | **756** |  |  |

**Пояснительная записка к учебному плану.**

* 1. **Нормативная база реализации ОПОП ОУ**

Настоящий учебный план КГБОУ НПО «Профессиональный лицей № 91» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с «Разъяснениями по реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ОПОП СПО, формируемых на основе ФГОС СПО». Профиль обучения – естественно - научный. Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ОПОП СПО. Суммарная обязательная учебная нагрузка обучающихся по учебным предметам общеобразовательного цикла ОПОП СПО составляет 2052 часа. Учебный план разработан согласно Разъяснениям по формированию учебного плана основной профессиональной программы среднего профессионального образования.

1. Настоящий учебный план предназначен для подготовки квалифицированных рабочих по профессии среднего профессионального образования **260807.01 «Повар, кондитер»** на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, с нормативным сроком обучения – 2 года 5 месяцев.

3. Структура рабочего учебного плана включает в себя: сводный бюджет времени по полугодиям, график учебного процесса, перечень предметов с указанием общего количества часов на предмет и разбивку по полугодиям (в том числе лабораторных работ); распределение экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов по курсам, количество часов на консультации, количество часов на учебную практику н производственную практику.

1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
2. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.
3. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Часы вариативной части основной профессиональной образовательной программы 144 часа направлены на увеличение часов общепрофессионального и профессионального цикла дисциплин и профессиональных модулей с учетом рекомендаций работодателей: общепрофессионального цикла - на 138 часов: введены дисциплины ОП.06 Деловая культура, ОП.07 Калькуляция и учет в общественном питании, ОП.08 Организация производства предприятий общественного питания, ОП.09 Особенности национальной кухни;. 6 часов распределены в профессиональных модулях ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, введен раздел Технология обработки сырья и приготовления блюд из северных пород рыб, в ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы включен введен раздел «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса северного оленя и северной птицы».

8. Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов. Экзамены проводятся ж соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся КГБОУ НПО «Профессиональный лицей № 91».

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

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

**1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Форма обучения - очная. Начало занятий 1 сентября, окончание занятий согласно учебному плану и графику учебного процесса. Учебная неделя пятидневная, обязательная учебная нагрузка 36 часов в неделю, максимальная не превышает 54 часа. Уроки теоретического обучения сдвоенные (2 академических часа по 45 мин.).

Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП включает в себя: текущий контроль (формы контроля выбирает преподаватель, мастер производственного обучения), промежуточную аттестацию - зачёты, дифференцированные зачёты, экзамены по дисциплинам, МДК, учебной и производственной практикам. Изучение каждого модуля заканчивается сдачей экзамена квалификационного.

Государственная итоговая аттестация – выпускная квалификационная работа.

Шкала отметок – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Учебная практика проводится как рассредоточено, так и концентрированно на учебно- производственной базе, мастерских ОУ, производственная концентрированно на предприятиях и в организациях Эвенкийского района. Форма промежуточной аттестации по практикам – дифференцированный зачёт.

Продолжительность каникул: 2 недели в зимний период (срок обучения 10 месяцев); 24 недели (срок обучения 2 года 5 месяцев).

**1.3. Формирование вариативной части ОПОП**

Часы, отведённые ФГОС на вариативную часть – 216 часов, направлены на: усиление общепрофессионального цикла - на 138 часов: введены дисциплины ОП.06 Деловая культура, ОП.07 Калькуляция и учет в общественном питании, ОП.08 Организация производства предприятий общественного питания, ОП.09 Особенности национальной кухни;. 6 часов распределены в профессиональных модулях ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, введен раздел Технология обработки сырья и приготовления блюд из северных пород рыб, в ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы включен введен раздел «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса северного оленя и северной птицы».

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

**1.4. Порядок аттестации обучающихся**

Формами промежуточной аттестации являются: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, экзамен квалификационный.

Количество экзаменов в учебном году не превышает восьми, зачётов - десяти. Итоговой аттестацией по дисциплинам предусмотрены экзамены или дифференцированные зачёты, по профессиональным модулям экзамены квалификационные.

Государственная итоговая аттестация предусматривает защиту выпускной квалификационной работы, которая включает в себя выпускную практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу

**3.2. Перечень дисциплин ОПОП СПО ППКРС**

ОПОП СПО профессии 260807.01 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;

- профессионального и разделов: физическая культура; учебная практика; производственная практика; промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) 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.

## 3.2.1. Общеобразовательные дисциплины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Индекс | Наименование |
|  |  | **Базовые учебные дисциплины** |
| 1 | ОБД.01 | Русский язык |
| 2 | ОБД.02 | Литература |
| 3 | ОБД.03 | Иностранный язык |
| 4 | ОБД.04 | История |
| 5 | ОБД.05 | Обществознание (включая экономику и право) |
| 6 | ОБД.06 | Математика |
| 7 | ОБД.07 | Информатика и ИКТ |
| 8 | ОБД.08 | Физическая культура |
| 9 | ОУД.09 | Основы безопасности жизнедеятельности |
|  |  | **Профильные общеобразовательные дисциплины** |
| 10 | ОДП.01 | Физика |
| 11 | ОДП.02 | Химия |
| 12 | ОДП.03 | Биология |

## 3.2.2. Профессиональный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Индекс | Наименование |
| 1 | ОП. 01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| 2 | ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| 3 | ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| 4 | ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| 5 | ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
| 6 | ОП.06Вар.1 | Деловая культура |
| 7 | ОП.07Вар. 2 | Калькуляция и учет в общественном питании |
| 8 | ОП.08 Вар.3 | Организация производства предприятий общественного питания |
| 9 | ОП.09 Вар.3 | Особенности национальной кухни |

## 

## 3.2.3. Профессиональный цикл. Профессиональные модули

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Индекс | Наименование |
| 1 | ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| 2 | ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| 3 | ПМ.03 | Приготовление супов и соусов |
| 4 | ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы |
| 5 | ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| 6 | ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| 7 | ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков |
| 8 | ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) размещены на сетевых информационных ресурсах лицея.

**3.2.4 Программа ФК.01 Физическая культура**

## 

## 3.2.5. Программы учебной и производственной практик

Согласно п. 7.12 ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

##### **3.2.5.1 Программа учебной практики**

При реализации ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер предусматривается прохождение учебной практики в учебном кулинарном кондитерским цехах лицея, на предприятиях и организациях Эвенкийского района (договор социального партнерства).

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Индекс | Наименование |
| 1 | ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| 2 | ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| 3 | ПМ.03 | Приготовление супов и соусов |
| 4 | ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы |
| 5 | ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| 6 | ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| 7 | ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков |
| 8 | ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |

Целями учебной практики являются:

Целями учебной практики являются:

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
* развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
* усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
* приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

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

- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета на основании предоставляемых отчетов.

##### **3.2.5.2 Программа производственной практики**

Производственная практика по профессии проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Индекс | Наименование |
| 1 | ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| 2 | ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| 3 | ПМ.03 | Приготовление супов и соусов |
| 4 | ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы |
| 5 | ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| 6 | ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| 7 | ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков |
| 8 | ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю профессии и преддипломной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно - правовых форм.

Цель производственной практики:

* непосредственное участие студента в деятельности организации;
* закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
* приобретение профессиональных умений и навыков;
* приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
* сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики. Базы прохождения производственной практики по профессии «Повар, кондитер» МП ЭМР «Илимпийские электросети» кафе «Эвенкия», МП ЭМР «Эвенкийская база снабжения» пекарня, ИП «Рахматов», ИП «Ятимов», детские сады п. Тура, образовательные учреждения п. Тура.

**4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

## 4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся, содержит также 3 наименования отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

## 4.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее или среднее профессиональное 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.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляют примерно 70%. Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Согласно требованиям ФГОС СПО 260807.01 Повар, кондитер образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Имеются заключения управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю (санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии государственным эпидемиологическим правилам и нормативам) и заключение Главного управления МЧС России по Красноярскому краю управления надзорной деятельности и профилактической работы «О соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности».

Реализация обеспечивает:

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

Освоение обучающимися профессиональных модулей осуществляется на базе ОУ, а также на базах предприятий и организаций на основе соглашений.

Все компьютеры в лицее имеют лицензионное программное обеспечение. Каждый обучающийся обеспечен отдельным рабочим местом в компьютерном классе (деление группы на подгруппы), в том числе при использовании электронных изданий в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

В лицее согласно требованиям ФГОС СПО для организации учебного процесса имеются:

**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 кондитерский цех, учебный кулинарный цех.

**Спортивный комплекс**: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

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

Перечень минимально необходимого набора инструментов и оборудования:

Шкаф пекарский электрический , шкаф холодильный среднетемпературный , шкаф холодильный ,Электроплиты, машина взбивальная, весы напольные, картофелечистка, камера холодильная , шкаф холодильный, весы настольные, зонт вытяжной, мясорубка, стол кухонный рабочий, стол подсобный, стеллаж для столовой посуды, стеллаж для инвентаря, шкаф для продуктов и запаса инвентаря, посуды, электрический титан, термопот (термос, кипятильник) SUPRA, кофеварка DELONGHI, кухонный комбайн TEFAL, эл. фритюрница TEFAL, хлебопечка LG, микроволновая печь ERISSON, блендер TEFAL, овощерезка механическая ПОМОШНИЦ, аэрогриль DAG-2211, конвекторная печь GARBIM, ножи поварской тройки ,ножи овощные, ножи для рыбы. дисковый резак для теста рыхлитель, мяса нож-тесак для рубки птицы, ножницы поварские, открывалки доски разделочные тазы , ведра, миски, сита, скалки, ложки разливные, гарнирные, соусные, столовые, вилки столовые, приборы для сервировки лопатки в ассортименте листы кондитерские формы для тортов, кексов, тарталеток, заливных щипцы кондитерские, поварские выемки для пирожных, коржиков, колец, язычков, печенья мешки кондитерские, трубочки кондитерские тарелки столовые, стаканы лоток металлический кондитерский лоток металлический кондитерский (малый) кастрюли в ассортименте манты – каскан. утятница казан ковши дуршлаг формы для выпечки кекса, торта (силикон)формы для запеканок кисти кондитерские (силикон), натуральные горшки для жаркого набор «Карвинг» (фигурные ножи)

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

**5. Оценка результатов освоения**

**основной профессиональной образовательной программы**

**5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Учреждение обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;

мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;

разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;

обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;

информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников.

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

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

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

текущий контроль;

промежуточный контроль;

итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением об организации текущего контроля и промежуточной аттестации студентов краевого государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональный лицей № 91» и Положением об организации проведения государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования студентов краевого государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональный лицей № 91».

**Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме тестирования.

**Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий 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.

**Промежуточный контроль**

Промежуточный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Промежуточный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений лицея с приглашением членов Совета родителей и членов Совета работодателей.

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств по всем дисциплинам всех циклов учебного плана, включающие средства поэтапного контроля формирования компетенций (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация):

* Вопросы для самопроверки
* Вопросы и задания для самостоятельной работы
* Эссе, рефераты или доклады по теме
* Тематику курсовых работ
* Вопросы к экзамену
* Тесты для контроля знаний
* Типовые задания
* Контрольные работы
* КИМы

По ряду дисциплин направления разработаны электронные тесты.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, разработанные по каждой дисциплине, профессиональному модулю представлены фондами оценочных средств и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Лицеем созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины. Проводится мониторинг требований работодателей.

Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей с помощью анкеты удовлетворенности. Анкетирование проводится в соответствии с Порядком организации и проведения диагностических исследований, выявляющих уровень удовлетворенности студентов учреждения содержанием, организацией и качеством образовательного процесса

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены лицеем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены лицеем после предварительного положительного заключения работодателей.

**5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г № 968, Положением об Итоговой государственной аттестации обучающихся лицея, а также методическими рекомендациями по подготовке и выполнению выпускных квалификационных работ, письменной экзаменационной работы.

**5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

По дисциплинам, для которых не указана форма промежуточной аттестации итоговая оценка ставится по текущим и вносится в зачетную книжку студента.

Успеваемость обучающегося по итогам семестра, при сдаче экзамена и дифференцированного зачета, определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

**Формы проведения государственной итоговой аттестации**

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

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

На государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя (срок обучения 10 месяцев), 3 недели - срок обучения 2 года 10 месяцев).

За полгода, до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой ГИА, утвержденной на заседании педагогического совета. К ГИА допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены лицеем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.