Министерство образования и науки КЧР

КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания туризма и сервиса»

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор КЧР ГБПОО КИПТиС

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Китаов В.А.

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

по профессии

**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация

**Повар, кондитер**

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Феде­рального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профес­сионального образования 19.01.10 Повар, кондитер, утвержден­ного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02. 08. 2013 г. №798.

Организация-разработчик: КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»

Разработчики:

Братова Л.М. – зам.директора по УПР,

Дармилова З.Ю. – зав.учебной частью,

Эдиева М.П. – преподаватель спец.дисциплин,

Ловчикова Н.Т. – преподаватель спец.дисциплин

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании цикловой методической комиссии технологического цикла

Протокол № 1 от «28» июня 2016 г.

Председатель цикловой комиссии

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

1 Общие положения4

1.1 Основная профессиональная образовательная программа4

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП 4

 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника5

 2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ………….…………5

2.2 Область, объекты, виды профессиональной деятельности выпускника 8профессиональной деятельности выпускника5

2.3 Требования к поступающим на программу 6

2.4 Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации 7

 3. Порядок реализации программы 7

3.1 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП 7

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

8

4.1 **Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик:**

9

5. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций………………………………………………11

5.1 Организация государственной итоговой аттестации выпускников……………….12

**6. Ресурсное обеспечение образовательного процесса …………………………… …12**

6.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса…………………12

**6.2 Кадровое обеспечение учебного процесса** 13

**6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса ……………………………………………………………………………………….13**

**6.4 Характеристики социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников………..…13**

1. Общие положения

* 1. Основная профессиональная образовательная программа

 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработана, утверждена и реализуется государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 798, по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

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

 ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников КЧР ГБПОО «КИПТиС».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативно-правовую базу разработки АОП СПО для обучающихся составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; иные федеральные законы *(при наличии);*

-Федеральная целевая программа развитие образования на 2016 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 23 мая 2015 г. №497;

-Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 – 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01.декабря 2015 г. №1297;

-Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

-Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

− Положение о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

− Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

− Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 798, по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

- Устав КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса».

При разработке ООП учтены профессиональные стандарты:

33. 011 «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной

защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н, (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, рег. № 38940);

− 33. 010 « Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда

и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н,

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года,

рег. № 38940);

− 33. 014 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной

защиты Российской Федерации от 7 декабря 2015 года № 914

**2. Общая характеристика основной образовательной программы по профессии**

**«Повар, кондитер».**

2.1Характеристика профессиональной деятельности выпускника

* иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
* быть физически выносливым;
* иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
* иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
* иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
* иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
* уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
* обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;

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

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, простых кулинарных и кондитерских изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонелез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

* быть честным, ответственным;
* уметь работать в команде или самостоятельно;
* иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
* обладать способностью к концентрации внимания;
* иметь хорошую координацию;
* иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
* быть физически выносливым;
* иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
* иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
* иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
* иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
* уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
* обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;

• использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

 Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

* по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу,
* в образовательных организациях высшего образования по специальностям Технология продукции общественного питания или Организация общественного питания и получить квалификации: инженер-технолог общественного питания, менеджер.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

* в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
* в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
* в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
* в области приготовления горячих напитков (бариста);
* в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий, изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

 2.3. Требования к поступающим на программу

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование или основное общее образование, о чем свидетельствует предъявляемый аттестат о среднем общем/основном общем образовании.

**2.4. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации**

Сроки получения СПО по профессии **Повар, кондитер** в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в следующей таблице

 Таблице 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| На базе  | Наименование квалификаций по образованию  | Сроки  |
| основного общего образования |  | 2 года 10 месяцев  |

3. Порядок реализации программы

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 57 нед.

Промежуточная аттестация 3 нед.

каникулы 22 нед.

Общий объем образовательной программы **на базе основного общего образования составляет** 5904 часа.

3.1 . Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

Приготовление супов и соусов.

ПК 2.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 2.2. Готовить простые супы.

ПК 2.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 2.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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

ПК 3.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 3.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 3.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 3.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 3.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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.

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.

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.

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.

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.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

1. Календарный учебный график
2. Учебный план подготовки выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
4. Оценочные и методические материалы, программы практик, программа ГИА.
	1. **Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс дисциплины, практики | Наименование программ | Когда и кем одобрена | Когда и кем утверждена |
|  | Общеобразовательные учебные дисциплины |  |  |
|  | Общеобразовательные учебные дисциплины |  |  |
|  | Общие базисные |  |  |
|  ОДБ.02 | Русский язык и литература ч 1. Русский язык | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОДБ 03 | Русский язык и литература ч 1. Литература | На заседании ЦМК 26.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОДБ.04 | Иностранный язык (английский) | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОДБ 05 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  ОДБ 06 | История | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  ОДБ 07 | Физика | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОДБ08 | Основы безопасности жизнедеятельности | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  ОДБ 09 | Обществознание (вкл. экономику и право) | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  ОДБ 10 | География | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  ОДБ 11 | Экология | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  |  Профильные | На заседании ЦМК 28.06.2016 |  |
| ОД.П 01 | Информатика | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОД.П 02 | Химия | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОД.П 03 | Биология | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | На заседании ЦМК 28.06.2016 |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОП.06 | Калькуляция и учет  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ОП 07 | Организация производства предприятий ОП | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| П.00 | Профессиональный цикл | На заседании ЦМК 28.06.2016 |  |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | На заседании ЦМК 28.06.2016 |  |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ФК.00 | Физическая культура | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| УП.00 | Учебная практика | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
| ПП.00 | Производственная практика | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |

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

Текущий контроль успеваемости проводится с целью проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы студентов и совершенствования методики проведения занятий.

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студентов в ходе текущего контроля осуществляется на основе оценочных средств. Принципы и технология мониторинга сформированности компетенций закрепляются соответствующим локальным актом.

Текущий контроль по предметам общеобразовательного и профессионального циклов представлен в виде: контрольных работ, тестов, рефератов, решения комплексных задач, собеседований используемых в учебном процессе.

Порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются планом учебного процесса. Выбор форм промежуточной аттестации их количество основан практико-ориентированным подходом к результатам освоения программы.

Для проверки сформированности компетенций используются специально разработанные контрольно-оценочные средства.

Результаты прохождения учебной и производственной практик отражаются в дневниках производственного обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по дисциплине;

* экзамен по междисциплинарному курсу;
* квалификационный экзамен по профессиональному модулю;
* дифференцированный зачет;
* зачет;

Промежуточная аттестация по каждому профессиональному модулю осуществляется в форме квалификационного экзамена, который носит комплексный характер.

Основными формами аттестационных испытаний для выявления уровня освоенности содержания учебных дисциплин являются: устная, письменная и смешанная формы. Основными формами аттестационных испытаний по МДК, профессиональным модулям являются: устная, письменная и смешанная формы, для выявления уровня сформированности компетенций является комплексное экспертное испытание (с практическими задачами профессионального характера).

В качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Структура фондов оценочных средств:

1. Задания для оценки освоения МДК;
2. Оценочные средства по учебной и (или) производственной практике;
3. Оценочные средства для оценки освоения профессиональных модулей на квалификационном экзамене.
	1. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью итоговой государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям государственных образовательных стандартов.

В соответствии с ФГОС государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является обязательной и завершается присваиванием квалификаций: повар, кондитер с выдачей диплома.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной аттестационной комиссией (ГАК), организуемой по основной профессиональной образовательной программе и утвержденной в установленном порядке.

Государственная итоговая аттестация предусматривает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы для установления уровня теоретической подготовленности и сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника к решению профессиональных задач. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К защите выпускных квалификационных работ допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам ППКРС.

**6. Ресурсное обеспечение образовательного процесса**

**6.1** **Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.**

ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»» обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП ССЗ.

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

Состав электронной библиотеки колледжа:

- электронный каталог библиотеки,

- электронные ресурсы библиотеки,

- электронные ресурсы информационно-поисковых систем,

- электронные ресурсы образовательных порталов сети INTERNET.

Электронная библиотека ориентирована на создание электронных ресурсов и оперативное информационное обслуживание учащихся и преподавателей как через локальную сеть колледжа, так и через сеть INTERNET. Она призвана выполнять следующие основные функции:

- **учебную,** направленную на содействие учебному процессу, как в рамках учебных занятий, так и в самостоятельной работе студентов;

- **научную,** направленную на содействие исследовательской деятельности студентов;

- **справочно-информационную,** направленную на удовлетворение запросов информации по различным отраслям знаний;

- **фондообразующую,** направленную на пополнение фонда библиотеки документами, имеющимися только в электронном виде и восполнение существующих в фонде пробелов за счет приобретения электронных копий с печатных документов.

**6.2 Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и среднее профессиональное образование, имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят курсы повышения квалификаций и внедряют новые методики и современные технологии в образовательный процесс. За период с 2011-2016 годы 97 % преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

**6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса**

Имеющаяся в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» материально-техническая база, обеспечивает проведение лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебных практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Обучающимся предоставлены учебные кабинеты, лаборатория, спортивный зал, библиотека, актовый зал.

**6.4** **Характеристики социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В КЧР ГБПОО создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности, регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качество обучающихся.

В ходе реализации компетентностного подхода при формировании общекультурных компетенций учебная и внеучебная работа обучающихся в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» находятся в тесной взаимосвязи. Для формирования личности бакалавра, гармонично сочетающей в себе высокий уровень профессиональных знаний и практических навыков, активную гражданскую позицию, приверженность культурным ценностям.

Воспитательная работа в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Управление, контроль и координацию воспитательной работы в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» осуществляет директор колледжа. Стратегию воспитательного процесса посредством принятия нормативных документов в сфере воспитательной работы и обсуждения текущих вопросов, связанных с развитием данного направления, осуществляет на своих заседаниях педагогического совет колледжа. Воспитательную работу через учебный процесс реализуют преподаватели. Организацию внеучебной деятельности в сфере воспитательной работы осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе и отдел социально-воспитательной работы. В КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» функционируют студенческий комитет.

Стратегической целью воспитательной работы в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» является обеспечение условий для раскрытия жизненных устремлений и формирование гражданской позиции высоконравственной, духовно развитой и физически здоровой личности – гражданина и патриота России, способного к высококачественной профессиональной деятельности, осмыслению нравственной и гражданской ответственности за последствия принимаемых решений. Она решается через развитие студенческого самоуправления, использование воспитательного потенциала колледжа, профилактику негативного поведения, всестороннее развитие культурно-массовой, спортивной, трудовой и общественно-политической сфер студенческой жизни.

Основными направлениями воспитания обучающихся КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» являются:

- воспитание профессионализма и образованности;

- формирование трудовой мотивации, обучение основным принципам построения профессиональной карьеры и навыкам поведения на рынке труда;

- формирование особого отношения к знаниям как созидательным и преобразующим силам для развития личности и основы гуманных отношений общества;

- привитие интереса, умений и навыков научных исследований;

- творческая деятельность, создание условий для самореализации личности;

- нравственно-этическое и патриотическое воспитание;

- физическое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

- интеллектуально-развивающее, культурно-досуговое развитие;

- развитие студенческого самоуправления и деятельности студенческого совета;

- психологическая консультация и специальная профилактическая работа.

Реализация принципов, целей и задач воспитательной работы в колледже способствует формированию общекультурных и профессиональных компетенций студентов.