

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»	4
1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»	5

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	7
2.4. Требования к результатам освоения профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»	7

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

3.1. Календарный учебный график	9
3.2. Учебный план профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»	9

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	10
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	10
4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	10
4.4. Базы производственной практики	10

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	11
5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»	12

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

	13
--	----

7. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

	15
--	----

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Календарный учебный график учебного процесса профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Приложение 2. Учебный план профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Приложение 3. Перечень рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и практики профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Приложение 4. Обоснование вариативной части ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Приложение 5. Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин

Приложение 6. Комплекты контрольно-измерительных материалов и самостоятельных работ учебных дисциплин общеобразовательной подготовки

*Приложение 7. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей
Программы УП.00. Учебной практики и ПП.00. Производственной практики*

Приложение 8. Комплекты контрольно-измерительных материалов учебных дисциплин общепрофессиональной подготовки и профессиональных модулей

Приложение 9. Комплекты самостоятельных работ учебных дисциплин общепрофессиональной подготовки и профессиональных модулей

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБОУ СПО СО «АМТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных модулей);
- программы учебной и производственной практики;
- комплекты оценочных средств;

а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Закон Свердловской области от 15 июля 2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» принят Законодательным Собранием Свердловской области 9 июля 2013 года
 - Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»
 - Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии начального профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010 г.
 - Приказ от 28 сентября 2009 г. № 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 22 октября 2009 г. № 15083);
 - Перечень профессий НПО, утвержденный приказом МОН от 15.01.09 №3 и от 24.11.09 №657;
 - Указатель соответствия профессий НПО, утвержденный приказом МОН № 354 и постановлением правительства РФ № 1362;
 - Письмо МОН «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/ СПО» от 20.10.10 №12-696;
 - Приказ от 25 августа 2009 г. N 314 «Об утверждении форм документов государственного образца о начальном профессиональном образовании, уровне квалификации и технических требованиях к ним» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 19 октября 2009 г. N 15053);
 - Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования;
 - Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования;
 - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 г. № 29200);
 - Макеты программ профессиональных модулей, учебных дисциплин, учебной и производственной практик:
- а) Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
- б) Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента

государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);

- Рекомендации о порядке проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и переводе на следующий курс обучающихся по основным профессиональным образовательным программам начального и среднего профессионального образования на основе федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС) (Приложение 3 к письму № 985 от 15.02.2012г)

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

- Положение по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы НПО/СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол № 1 от «15» февраля 2012 г.);

- Устав государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Алапаевский многопрофильный техникум», утвержденный приказом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области № 76-д от 28.08.2013г.;

- Правила приема обучающихся в ГБОУ СПО СО «АМТ»

Целью разработки ОПОП ГБОУ СПО СО «АМТ» является методическое обеспечение реализации ФГОС НПО по профессии 19.01.17Повар, кондитер с учётом подготавливаемого профиля: повар, кондитер

Основными задачами ОПОП ГБОУ СПО СО «АМТ» являются:

- формирование компетентностного подхода к подготовке кадров как основы для реализации ФГОС. Совместная работа с работодателями должна включать все виды взаимодействия в ключе модернизации образовательного процесса;

- формирование социокультурной среды, создание условий необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;

- формирование развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО).

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП профессии

- обеспечение образовательного процесса, направленного на формирование компетенций профессиональной подготовки, удовлетворяющей потребностям кадрового рынка;

- создать условия для овладения выпускником профессиональными и общими компетенциями, способствующими его социальной мобильности;

- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;

- ориентация на развитие территориальный и региональный рынок труда;

- формирование у обучающихся готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

- формирование у обучающихся потребности к постоянному личностному и профессиональному саморазвитию.

1.3.2.Срок освоения ОПОП профессии 19.01.17«Повар, кондитер»

Нормативный срок обучения:

2 года 5 месяцев на базе основного общего образования с получением общего среднего образования и присвоением квалификаций: повар 3 разряда, кондитер 3 разряда.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП профессии 19.01.17Повар, кондитер

Учебные циклы	Кол-во недель	Часы
Обязательная нагрузка	96	3456
Из них:		
по общеобразовательному циклу	57	2052
по профессиональному циклу	39	1404
в том числе:		
учебная / производственная практика	21	756
Промежуточная аттестация	4	
Государственная итоговая аттестация	1	
Каникулярное время	22	

1.3.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении должен предъявить:

документ, удостоверяющий личность;

аттестат об основном общем образовании;

медицинскую справку;

фотографии 3х4 6 шт.

1.3.5. Специальные требования:

Наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра.

Наличие спецодежды.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП ПРОФЕССИИ 19.01.17«ПОВАР, КОНДИТЕР»

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

– 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:

– приготовление блюд из овощей и грибов;

– приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

– приготовление супов и соусов;

– приготовление блюд из рыбы;

– приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

– приготовление холодных блюд и закусок;

– приготовление сладких блюд и напитков;

– приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.4. Требования к результатам освоения ОПОП профессии 19.01.17«Повар, кондитер»

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать общими компетенциями

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК.08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
- ВПД 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.
- ВПД 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.
- ВПД 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.
- ВПД 9 Приготовление блюд из морепродуктов (вариативный)**
- ПК 9.1. Производить обработку морепродуктов в зависимости от вида.
- ПК 9.2. Производить подготовку или приготовление полуфабрикатов из морепродуктов.
- ПК 9.3. Готовить и оформлять блюда из морепродуктов
- ВПД 10 Приготовление блюд лечебного питания (вариативный)**
- ПК 10.1. Производить обработку продуктов лечебного питания в зависимости от вида.
- ПК 10.2. Производить подготовку или приготовление полуфабрикатов для блюд лечебного питания.
- ПК 10.3. Готовить и оформлять блюда лечебного питания.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

3.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

3.2. Учебный план специальности профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ОПОП СПО (подготовка квалифицированных рабочих, служащих) профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

– перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

– последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

– виды учебных занятий;

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

– объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся составляет в целом по образовательной программе 2:1.

Самостоятельная работа организуется в формах: работа с источником, решение задач, составление алгоритма решения задачи, сообщение, доклад в устной и письменной форме, сочинение, эссе, реферат, составление кроссворда, конспект, аннотация, написание плана (краткого и развернутого), составление опорного конспекта (схемы), заполнение таблицы, глоссарий, понятийный словарь, написание отчета, наблюдение за объектами, процессами, сравнительный анализ, презентация, компьютерное моделирование, изготовление макетов, изготовление учебных пособий, заполнение рабочих тетрадей, ведение дневников производственной практики, создание рекламных продуктов, инсценирование событий.

ОПОП СПО профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» предусматривает изучение:

– *учебных циклов*: общеобразовательного (на базе основного общего образования) и профессионального;

– *разделов*: учебная и производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и/или углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Общеобразовательный цикл состоит из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (за исключением вариативных модулей, состоящих из междисциплинарных курсов). Содержание вариативных учебных дисциплин общепрофессионального цикла и вариативных профессиональных модулей согласованы с работодателями и профильным ресурсным центром.

Учебная практика по профессиональным модулям проводится в учебной лаборатории техникума рассредоточено после изучения МДК и общепрофессиональных дисциплин. Производственная практика проходит на предприятиях города и района концентрированно по нескольким модулям: 2 семестр: ПП01 – ПП03; 3 семестр: ПП04 – ПП05, 4 семестр: ПП 06 – ПП 07; 5 семестр: ПП08. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике проводится совместно в форме собеседования.

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ПРОФЕССИИ 19.01.17«ПОВАР, КОНДИТЕР»

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением на ее выполнение.

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ОПОП профессии 19.01.17«Повар, кондитер» в ГБОУ СПО СО «АМТ» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 88%.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация ОПОП профессии 19.01.17«Повар, кондитер» в ГБОУ СПО СО «АМТ» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (профессиональных модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд ГБОУ СПО СО «АМТ» укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на 100 обучающихся.

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса согласно требованиям ФГОС СПО профессии 19.01.17«Повар, кондитер»

Для организации учебного процесса имеются:

учебные кабинеты:

- № 4 - кабинет организации коммерческой деятельности
 - № 5 - кабинет информатики и информационных технологий
 - № 10 - кабинет общественных дисциплин
 - № 12 - кабинет общепрофессиональных дисциплин
 - № 15 - кабинет математики
 - № 16 - кабинет физики
 - № 17 - кабинет русского языка
 - № 18 - кабинет литературы
 - № 19 - кабинет экономики и логистики
 - № 20 – кабинет основ безопасности жизнедеятельности
 - № 21 – кабинет химии
 - № 22 – кабинет иностранного языка
 - № 207 - кабинет организации обслуживания
 - № 209 – кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства
- мастерские (лаборатории):
- № 205 – учебная кулинарная и кондитерская мастерская

Библиотека: 2 площадь: 223,2 кв. м

Спортивный зал: 1 площадь: 169 кв. м

Спортивная площадка: - площадь: -

Актный зал: 1 площадь: 190,8 кв. м

4.4. Базы производственной практики

Основными базами практики студентов являются: ОАО столовая Стройдормаш ИП Охорзина г. Алапаевск, ул. Серова,1, Кулинария ИП Кульчеева г. Алапаевск, ул. Бр. Серебряковых, 14, ИП Цекало Н.Ф. ОАО «Алапаевская лесопромышленная компания» «Елочка» г.Алапаевск, ул. Л. Чайкиной,3, ИП Кривобродова «Минипекарня» г. Алапаевск, ул. Ветлугина, 3а, МОУ СОШ № 1 г. Алапаевск, ул. Р. Люксембург, 58, МОУ СОШ № 3 г. Алапаевск, ул. Бр. Смольниковых, 134, ИП Долженкова столовая «БурЖуй», г. Алапаевск, ул. Ленина, 86, ИП Мандрейкина Н. С. кафе «Уральские пельмени» г. Алапаевск, ул. Суворова, 54, с которыми у техникума оформлены договорные отношения.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Производственная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на производственную практику, порядок ее проведения приведены в рабочих программах практики и профессиональных модулей.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Оценка качества освоения обучающимися ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ (ОПОП) включает текущий контроль результатов учебной деятельности и промежуточную аттестацию обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (подготовка квалифицированных рабочих, служащих).

Текущий контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности образовательного процесса.

Текущий контроль успеваемости обучающихся может иметь следующие формы:

- устный опрос;
- проверка выполнения письменных заданий;
- защита практических работ;
- проведение контрольных работ;
- выполнение рефератов (докладов, сообщений);
- подготовка презентаций;
- тестирование (письменное или компьютерное).

Возможны и другие формы текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Промежуточная аттестация является основным механизмом оценки качества подготовки обучающихся согласно требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов по специальности и формой контроля учебной деятельности обучающихся.

Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются усвоенные знания, усвоенные умения, сформированные компетенции.

Основными формами промежуточной аттестации с учетом времени на промежуточную аттестацию являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

Основными формами промежуточной аттестации без учета времени на промежуточную аттестацию являются:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной/производственной практике.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится по каждому профессиональному модулю после изучения МДК, прохождения учебной и производственной практики. Экзамены (квалификационные) по ПМ01, ПМ02, ПМ04, ПМ06 проводятся, согласно учебному графику. Для проведения экзамена создается комиссия, в состав которой входит представитель предприятия, по месту прохождения производственной практики. Экзамены (квалификационные) по ПМ03, ПМ05, ПМ07, ПМ08 проводят в учебной лаборатории техникума.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) педагогами создаются и утверждаются (зам. директора по УР) фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и усвоенные компетенции. Фонды оценочных средств включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п.,

а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Техникум создает условия для максимального приближения программы промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Государственная итоговая аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в полном объеме.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены ГБОУ СПО СО «АМТ» 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, определенного в соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования (подготовка квалифицированных рабочих, служащих) и квалификации повар, кондитер.

Присвоение квалификации происходит с участием работодателей.

Лицам, не прошедшим государственную итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а так же лицам, освоившим часть программы или отчисленным из техникума, выдается справка об обучении.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Техникум формирует профессионально-ориентированную учебную и социокультурную среду, создает условия, необходимые для становления конкурентоспособного специалиста и развития личности, способствует развитию социально-воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основные направления воспитательной работы определяются комплексным планом техникума и реализуются плановым порядком. Воспитательную работу осуществляют все педагогические работники. Общую координацию осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Воспитательные задачи техникума реализуются в совместной учебной и внеучебной, творческой и производственной деятельности обучающихся и педагогов.

Цель воспитательной среды: развитие личности обучающегося, владеющего общекультурными и профессиональными компетенциями, способного к адаптации в современной социокультурной среде, формирование политической и гражданской культуры; нравственности на основе общечеловеческих ценностей: правосознания, национальной и религиозной толерантности.

Задачи:

- формирование профессиональных качеств личности;
- формирование гражданско-патриотической позиции, социальной ответственности;
- формирование и развитие нравственных качеств личности;
- приобщение обучающихся к системе культурных ценностей;
- воспитание положительного отношения к труду;
- соблюдение норм коллективной жизни;
- формирование здорового образа жизни.

Воспитательная деятельность осуществляется по следующим направлениям:

- успешная адаптация студентов;
- развитие студенческого самоуправления;
- формирование у студентов профессионально-значимых качеств;
- развитие правосознания, духовно-нравственных качеств, эстетического вкуса;
- становление гражданина-патриота;
- трудовое и экологическое воспитание;
- воспитание здорового образа жизни.

В ГБОУ СПО СО «АМТ» реализуются комплексная программа воспитательной работы и целевые программы: «Образование и здоровье», «Психолого-педагогическое и методическое сопровождение обучающихся-выпускников УГВ в период адаптации», «Коррекция дезадаптивного поведения», «Профилактика отсева обучающихся», «Профилактика вредных привычек у обучающихся техникума», «Профилактика ВИЧ-инфекции».

Разработаны «Правила внутреннего распорядка для обучающихся техникума», «Правила внутреннего распорядка для обучающихся, проживающих в общежитии», «План комплексной безопасности», «План дорожной безопасности».

По программе «Повар, кондитер» в учебных кабинетах и лаборатории оформлены стенды по охране труда и нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность работника сферы общественного питания.

Основные ориентиры воспитательной работы в ОПОП по профессии отражены в плане работы техникума и планах работы мастеров производственного обучения.

Важной задачей воспитательной работы является формирование современного мировоззрения и профессиональной культуры будущего специалиста, совершенствование волевой сферы личности, формирование профессиональных компетенций и профессионального поведения студента.

В целях формирования у обучающихся более полного представления о требованиях, которые предъявляются работодателями к выпускникам, об особенностях работы на реальных предприятиях, а также формирования у обучающихся позитивного отношения к своей профессии, организовываются встречи с руководителями ведущих предприятий и организаций отрасли, с выпускниками предыдущих лет, посещение областных выставок, профессиональные конкурсы, ярмарка вакансий при ГКУ ЦЗН г. Алапаевска. Успешно работает маркетинговая служба.

С целью содействия трудоустройству выпускников и их успешной адаптации на рабочем месте в вариативную часть общеобразовательного цикла (профильная направленность) введена учебная дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда». В процессе ее освоения будущие молодые специалисты начинают осознавать и объективно оценивать свои профессиональные возможности, потребности, запросы и перспективы.

Активно развивается студенческое самоуправление, способствующее развитию социально значимых общих компетенций. В структуру студенческого самоуправления входит: Совет самоуправления и Совет общежития.

Ежегодно проводятся: декада общеобразовательных дисциплин, месячник «Профессионализм без границ», Ярмарка ремесел, мастер-классы и тематические профессиональные выставки. Обучающиеся принимают участие областных фестивалях и конкурсах профессионального мастерства, являются призёрами и победителями в разных номинациях. Среди обучающихся по профессии «Повар, кондитер» есть награжденные стипендией Губернатора Свердловской области «За успехи в освоении рабочей профессии».

При общежитии техникума открыт Центр подготовки к благополучной семейной жизни, помощи в трудной жизненной ситуации «Дом, где я хозяйка», на базе которого работают кружки: «Секреты домашней кухни», «Креативное рукоделие».

Создан военно-патриотический клуб «Патриот». Предусмотрено привлечение студентов к участию в городских митингах и шествиях. Ежегодно на базе техникума проводится областная профсоюзная акция «Славим человека труда!» в рамках Дня единых действий «За достойный труд!». Они направлены на формирование у студентов гражданской позиции, патриотического сознания, правовой и политической культуры.

Ежемесячно выпускается студенческая газета «АМТ.ru».

На протяжении нескольких лет в техникуме функционирует студенческий волонтерский отряд «Ласточки», который инициирует проведение благотворительных акций и творческих конкурсов для детей с ОВЗ и детей из неблагополучных семей.

Особое внимание уделяется нравственному и эстетическому воспитанию молодежи. В техникуме организован и работает Молодежный досуговый центр «Креатив», на базе которого работают театральный коллектив «Многопочие», студия эстрадного вокала «Конфетти», музыкальная студия «Клябнячок» (кружок игры на гитаре). Основными задачами центра являются: создание условий для творческой самореализации студентов, развитие самостоятельного творчества, воспитание и развитие художественного и музыкального вкусов, организация досуга молодежи, обеспечение условий для отдыха и общения.

Проводятся общетехникумовские мероприятия, которые учитывают многолетние традиции техникума: «День знаний», «Посвящение в студенты», «День учителя», Фестиваль студенческого творчества «Звёздный городок», «Минута Славы», «Виват, Новый год!», «Татьянин день», мероприятия, посвященные Дню защитника Отечества, Вахта Памяти, классные часы, посвященные Дням Военной славы России, встречи с воинами-интернационалистами «Живая память», конкурс «Мисс Весна», встречи с ветеранами Великой Отечественной войны, посвященные Дню Победы, акция «Бессмертный полк», День открытых дверей, встречи с выпускниками и другие. Кроме того, студенты техникума ежегодно участвуют в городских фестивалях: «Афганский ветер», «Красиво жить не запретишь» и т.д. На базе техникума ежегодно проводятся окружной конкурс «Служить России!», городское мероприятие осенний и весенний День призownika, месячник, посвященный Дню защитника Отечества, Благотворительный марафон и фестиваль творчества детей с ОВЗ «Все достойны видеть солнце». При активном участии студентов, в качестве организаторов проводятся благотворительные концерты в ЦПСД «Гименей», ЦДПЛПВ «Вдохновенье», АПНП. Волонтеры активно сотрудничают с Центром социальной помощи семье и детям по социальной адаптации и развитию творческих способностей детей с ОВЗ. Традиционными стали акции «Подарок от Деда Мороза», «Доброе сердце», «Карлсон». Студенты ежегодно участвуют в областном фестивале творческих социально-значимых проектов «GREAT-ПРОФИ». Мобильная агитбригада успешно проводит информационные акции по профилактике вредных привычек.

Спортивно-массовая работа организована с учетом физических и возрастных особенностей студентов. Работают спортивные секции «Силовой атлетизм», «Настольный теннис», «Спортивные игры».

Ежегодно в техникуме проводятся «Дни здоровья» с участием всех студентов и преподавателей. Регулярно проводятся соревнования и турниры по различным видам спорта. Студенты участвуют в городских и региональных соревнованиях. Обучающиеся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в составе смешанной подростковой футбольной команды города выступают на специальных олимпиадах Российского и международного уровня. Информация о достигнутых успехах оперативно размещается на информационных стендах техникума и общежития, а так же на официальном сайте. Все спортивные достижения студентов ярко представлены в музее истории техникума.

Успешная учебная, общественная, спортивная и творческая деятельность студентов поощряется администрацией техникума благодарственными письмами, грамотами, дипломами и призами.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Лицензия
2. Свидетельство о государственной аккредитации
3. Устав ГБОУ СПО СО «АМТ»
4. Положение о порядке разработки и требованиях к содержанию рабочих программ (с приложениями)
5. Положение об учебной и производственной практике
6. Методические рекомендации (структура КУМО УД и ПМ)
7. Положение о самостоятельной работе обучающихся
8. Методические рекомендации по организации самостоятельной (внеаудиторной) работе обучающихся
9. Методические указания по самостоятельной (внеаудиторной) работе
10. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации
11. Программа промежуточной аттестации обучающихся
12. Порядок проведения ГИА по ОПОП СПО (ППКРС) выпускников ГБОУ СПО СО «АМТ»
13. Положение о «портфолио» обучающихся
14. Программа ГИА
15. Программа методического сопровождения педагогических работников
16. Положение о стажировке мастеров производственного обучения и преподавателей дисциплин профессионального цикла
17. Документы о прохождении педагогическими работниками курсов повышения квалификации и стажировки
18. Положение о библиотеке
19. Положение о сайте техникума