

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ СПО СО
«Артинский агропромышленный техникум»

 В.И.Овчинников/

« 28 » августа 2015 г.
Номер регистрации 3

Основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования – программа подготовки
квалифицированных рабочих, служащих

19.01.07 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар;
Кондитер.

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

п. Арти, 2015 г.

ЛИСТ рассмотрения и согласования

Название документа	Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер			
Рассмотрение	Заседание педагогического совета « <u>28</u> » <u>авг</u> 20 <u>15</u> г. Протокол <u>1</u>			
Согласование	<u>ООО «Артиллерский общепит»</u> (название предприятия)	<u>директор</u> должность	<u>А</u> подпись, М.П. 	дата
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 (ред. от 09.04.2015)

"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.07 Повар, кондитер"
(Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749)

Организация - разработчик: ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
1.1. Общие положения.....	5
1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.....	6
1.3. Нормативный срок освоения программы	6
1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	7
1.4.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
1.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	7
1.4.3. Специальные требования	9
2. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	9
2.1. Учебный план	9
2.2. Графики учебного процесса.....	10
2.3. Программы общеобразовательных дисциплин.....	10
2.4. Программы дисциплин общепрофессионального цикла	10
2.5. Программы профессиональных модулей	10
2.6. Программы практики.....	
3. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ.....	11
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	40
4.1. Информационное обеспечение образовательного процесса	41
4.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.....	42
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	43
5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.	43
5.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса	44
5.3. Общие требования к организации образовательного процесса	46
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	
7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	54
7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	54
7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	56
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ	56

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования (далее СПО) – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) 19.01.07 Повар, кондитер.

ОПОП включает в себя следующие компоненты и характеристики: направление, профиль подготовки и квалификацию выпускника, цель ОПОП, требования к выпускникам (требования к результатам освоения программы), требования к абитуриентам, сроки освоения и трудоемкость ОПОП, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, в том числе учебные планы программы учебных дисциплин и (или) модулей, практик, графики учебного процесса, ресурсное обеспечение ОПОП (кадровое, и материально-техническое обеспечение), учебно-методическое, информационное обеспечение ОПОП, описание образовательных технологий, применяемых при реализации ОПОП, характеристику социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся, а также описание системы оценки качества подготовки обучающихся и выпускников, материалы и результаты внешней оценки качества реализации ОПОП, учебно-методические комплексы, фонды оценочных средств.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

Цель образовательной программы: обеспечение реализации ФГОС по ОПОП СПО-ППКРС 19.01.07 Повар, кондитер.

Задача: удовлетворение потребностей общества в квалифицированных рабочих со средним профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии «Повар, кондитер».

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

1. Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», № 273-ФЗ.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 19.01.07 Повар, кондитер, Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 (ред. от 09.04.2015) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749)
3. Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 № 30861)
4. 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 примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180),
5. Примерные программы общеобразовательных дисциплин, ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2015
6. Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291.
7. Устава ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

Классификаторы социально-экономической информации

1. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 - 94)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 29 2001)
3. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-93)

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы, подготовка по профессии 19.01.07 Повар, кондитер осуществляется по очной форме получения образования на базе

основного общего образования с получением среднего общего образования с нормативным сроком обучения 2 года 10 месяцев

Общая трудоемкость ОПОП

Общая трудоемкость ОПОП, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, сессии, практики, промежуточную аттестацию, включая государственную итоговую аттестацию (ГИА) 4059 часов максимальной учебной нагрузки обучающихся, а также каникулы 22 недели.

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

1.4.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

1.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

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

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
1	2
5.2.1.	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.
5.2.2.	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.
5.2.3.	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.
5.2.4.	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.
5.5.5.	Приготовление блюд из рыбы.
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.
5.5.6.	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
5.2.7.	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.
5.2.8.	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.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <*>.

1.4.3. Специальные требования

Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 01-94):

Повар. Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии.

Кондитер. Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии.

Специфические требования:

Минимальный возраст приема на работу -18 лет.

Пол не регламентируется.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

2. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

2.1. Учебный план

Учебный план ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» по
ОПОП СПО – ППКРС 19.01.07Повар, кондитер (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

2.2. Графики учебного процесса

(ПРИЛОЖЕНИЕ 2).

2.3. Программы общеобразовательных дисциплин

(ПРИЛОЖЕНИЕ 3)

ОУД.00	Программы общеобразовательных дисциплин
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык (английский)
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Естествознание
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.10	География
ОУД.11	Основы интеллектуального труда
ОУД.12	Психология личности и профессиональное самоопределение

2.4. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

(ПРИЛОЖЕНИЕ 4)

ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности

2.5. Программы профессиональных модулей

(ПРИЛОЖЕНИЕ 5)

П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01.	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01

ПП.01	Производственная практика по ПМ.01
ПМ. 02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК 02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03
МДК 03.01.	Технология приготовления супов и соусов
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.01
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК 05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК 06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК 07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК 08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08.01	Учебная практика по ПМ.08
ПП.08.01	Производственная практика по ПМ.08

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Общеобразовательная подготовка

В образовательных учреждениях, реализующих программы среднего профессионального образования, знания и умения обучающихся, полученные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов профессиональной образовательной программы.

Суммарное количество часов на общеобразовательный цикл составляет – **2052** часа.

Дисциплина	Знания, умения, навыки
ОУД.01 Русский язык и литература	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: знать: • связь языка и истории, культуры русского и других народов; • смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; • основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; • орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; образную природу словесного искусства; • содержание изученных литературных произведений; • основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.; • основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; • основные теоретико-литературные понятия; уметь: • воспроизводить содержание литературного произведения; • анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; • соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с

	литературным направлением эпохи; • определять род и жанр произведения; • сопоставлять литературные произведения; • выявлять авторскую позицию; • выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; • аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; • писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: • создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка; • участия в диалоге или дискуссии; • самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости; • определения своего круга чтения и оценки литературных произведений; • определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений. • осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры; • развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; • увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; • совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; • самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства. 4. Общая трудоемкость учебной дисциплины: 435 часов, из них 290 – аудиторные часы.
ОУД.02 Иностранный язык	В результате изучения дисциплины обучающийся должен: знать

(английский)	значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка; значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); страноведческую информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: в области говорения вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета; рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка; в области аудирования относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видеотекстов различных жанров: функциональных (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения; в области чтения читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные, научно-популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи; в области письменной речи писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста; владеть способами познавательной деятельности: применять информационные умения, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в
--------------	---

	иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать и фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний; понимать контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности иной культуры; пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, перифразом; прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы). Общая трудоемкость дисциплины составляет: 234 часа, из них 156 – аудиторные часы.
ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать/понимать • значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; • значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии; • универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; • вероятностный характер различных процессов окружающего мира; Алгебра уметь • выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы, находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения; • находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах; • выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: • практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и

	тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства. Функции и графики уметь • вычислять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции; • определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках; • строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций; • использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: • описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков. Начала математического анализа уметь • находить производные элементарных функций; • использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; • применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; • вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: • решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения. Уравнения и неравенства уметь • решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; • использовать графический метод решения уравнений и неравенств; • изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; • составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах. использовать приобретенные знания и умения в практической
--	---

	деятельности и повседневной жизни для: • построения и исследования простейших математических моделей. Комбинаторика, статистика и теории вероятностей уметь • решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; • вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: • анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; • анализа информации статистического характера. Геометрия уметь • распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; • описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении; • анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; • изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; • строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды; • решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); • использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; • проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: • исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; • вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства. Общая трудоемкость дисциплины составляет: 510 часов, из них 340 – аудиторные занятия.
ОУД.04 История	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

	уметь: • анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); • различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; • устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; • представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии; знать/понимать: • основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; • периодизацию всемирной и отечественной истории; • современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; • особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; • основные исторические термины и даты; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: • определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности; • использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации; • соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения; • осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России. <i>Общая трудоемкость дисциплины: 300 час, из них 200 – аудиторные часы.</i>
ОУД.05 Физическая культура	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий: • формирование основ гражданской идентичности личности • способность к мобилизации сил и энергии; • способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных

	заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности; уметь: адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, сраховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма. <i>Общая трудоемкость учебной дисциплины: 258 часов, из них 172 – аудиторные занятия.</i>
ОУД.06 ОБЖ	В результате изучения дисциплины обучающийся должен: знать: • основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него; • потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; • основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности; • основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; • порядок постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; • состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; • основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; • особенности прохождения военной службы по призыву и по

	контракту; альтернативной гражданской службы; • предназначение, структуру и задачи РСЧС; • предназначение, структуру и задачи гражданской обороны; уметь: • выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания; • действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения; • применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера; • правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; • ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде; • правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой); • использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: • вести здоровый образ жизни; • правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях; • уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии, бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания; • соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности; • оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях; • вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи. Общая трудоемкость дисциплины: составляет 108 часов, из них 72 - аудиторные занятия.
ОУД.07 «Информатика»	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий: - мотивация учения; - определение сущностных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения,

	сопоставления, оценки и классификации объектов; - создание идеальных и реальных моделей объектов, процессов, явлений, в том числе с использованием мультимедийных технологий; - поиск, выделение и оценка информации по заданной теме в источниках различного типа; - использование мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности; - инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; - выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения; - соблюдение требований информационной безопасности, информационной этики и права; - осуществление осознанного выбора путей продолжения образования или будущей профессиональной деятельности. В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать: - различные подходы к определению понятия «информация»; - методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный, единицы измерения информации; - назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей); - назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; - использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; - назначение и функции операционных систем; уметь: - оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; - распознавать информационные процессы в различных системах; - использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; - осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; - иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; - создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
--	--

	- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; - осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.; - представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.); - соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - эффективной организации индивидуального информационного пространства; - автоматизации коммуникационной деятельности; - эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности. Общая трудоемкость дисциплины составляет: 225 часов, из них 150 – аудиторные занятия.
ОУД.08 «Естествознание».	Содержание программы «Естествознание» направлено на достижение следующих целей: • освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий; • овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации; • воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни; • применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды. В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

	Общая трудоемкость дисциплины составляет: 450 часов, из них 300 – аудиторные занятия.
ОУД.09 «Обществознание (включая право и экономику)».	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий: • мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности • оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор • формулирование познавательной цели; • поиск и выделение информации; • анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных) • синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты; • подведение под понятие, выведение следствий; • построение логической цепи рассуждений; • формулирование проблемы; • самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера. • определение цели, функций участников, способов взаимодействия. • управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли). • целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно). • планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий). • оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения). В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен: знать/понимать • биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; • тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов; • необходимость регулирования общественных отношений,

	сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; • особенности социально-гуманитарного познания; уметь • характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития; • анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями; • объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества); • раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук; • осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы; • оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности; • формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам; • подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике; • применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: • успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами; • совершенствования собственной познавательной деятельности; • критического восприятия информации, получаемой в
--	---

	межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации; • решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности; • ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; • предвидения возможных последствий определенных социальных действий; • оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права; • реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей; • осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением Общая трудоемкость дисциплины: 234 часа, из них 156 – аудиторные занятия.
ОУД.10 География	Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: • личностных: — сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; — сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; — сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; — сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта эколого-направленной деятельности; — сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; — умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной

	речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; — критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; — креативность мышления, инициативность и находчивость; • метапредметных: — владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; — умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; — умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; — осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; — умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; — представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира; — понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии; • предметных: — владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; — владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем; — сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях
--	--

	развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; — владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; — владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; — владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; — владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; — сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем. Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, из них 72 – аудиторные занятия.
ОУД.11 Основы интеллектуального труда	Цель программы — создание условий для формирования умений и навыков самостоятельной исследовательской деятельности с ее последующей презентацией, способствующих развитию индивидуальности обучающихся и их творческой самореализации. В ходе решения системы проектных задач у обучающихся должны быть сформированы следующие способности: • рефлексировать (видеть проблему; анализировать сделанное: почему получилось, почему не получилось, видеть трудности, ошибки); • целеполагать (ставить и удерживать цели); • планировать (составлять план своей деятельности); • моделировать (представлять способ действия в виде модели-схемы, выделяя всё существенное и главное); • проявлять инициативу при поиске способа (способов) решения задачи; • вступать в коммуникацию (взаимодействовать при решении задачи, отстаивать свою позицию, принимать или аргументировано отклонять точки зрения других). Настоящий курс предусматривает формирование у

	обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций: - определение сущностных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов; - использование элементов причинно-следственного и структурно-функционального анализа; - исследование реальных связей и зависимостей; - умение развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного); - объяснение изученных положений на самостоятельно подобранных конкретных примерах; - поиск нужной информации по заданной теме в источниках различного типа и извлечение необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - отделение основной информации от второстепенной, критическое оценивание достоверности полученной информации; - передача содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно); - перевод информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.), выбор знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации; - выбор вида чтения в соответствии с поставленной целью (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.); - уверенная работа с текстами различных стилей, понимание их специфики; адекватное восприятие языка средств массовой информации; - самостоятельное создание алгоритмов познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера; - пользование мультимедийными ресурсами и компьютерными технологиями для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности; - владение основными видами публичных выступлений (высказывание, монолог, дискуссия, полемика), следование этическим нормам и правилам ведения диалога (диспута). Программа рассчитана на интенсивное воспроизведение ранее полученных школьных знаний и ориентирована на формирование общих компетенций и профессионально - направленного мышления студентов. Большое внимание в
--	--

	рабочей программе уделяется самостоятельной работе студентов. Теоретические знания закрепляются при выполнении практических заданий на занятии и во внеурочной самостоятельной работе, что обеспечивает более углублённое изучение предмета и закрепление полученных знаний. После изучения дисциплины студент должен: уметь: - планировать свою учебную деятельность; - рационально организовывать свою учебную деятельность, в том числе самостоятельную и внеаудиторную; - работать с различными источниками информации; - использовать различные умения и навыки мыслительной деятельности; - осмысливать и оценивать результаты своей деятельности - использовать в учебной деятельности различные способы и виды записей: выписки, конспекты, схемы, цитаты. знать: - способы постановки учебных целей и задач; - последовательность и продолжительность этапов деятельности; - особенности планирования своей деятельности и построение ее алгоритма; - требования к организации рабочего места, в том числе гигиенические; - оптимальные способы организации умственной деятельности; - особенности работы с различными источниками информации (книга, справочная литература, интернет); - методы развития познавательных способностей; - способы самоконтроля и взаимоконтроля результатов своей деятельности, оценки ее результативности - алгоритм работы над рефератом, докладом, требования к оформлению. Данная программа нацеливает не на усвоение готовых знаний, а на развитие навыков самостоятельной работы, способности организовать свою учебную деятельность, уметь выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их выполнение и качество, использовать рациональные методы работы с информацией в учебной и профессиональной деятельности будущего специалиста Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, из них 72 – аудиторные занятия.
ОУД.12 Психология личности и	Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

профессионального самоопределения	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать: - основы психологии личности; - психические процессы и состояния; - структуру личности; - теоретические основы, структуру и содержание процесса коммуникации; - методы и способы эффективного общения; - способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; - основы делового общения; - методы саморегуляции; - основы и сущность профессионального самоопределения; - современное состояние рынка труда и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности. - этапы профессиональной адаптации; - принципы профилактики эмоционального "выгорания" специалиста; - понятие о профессиональной карьере; - критерии профессиональной компетентности. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - давать психологическую оценку личности; - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения - эффективно взаимодействовать в команде; - ориентироваться в аспектах трудоустройства и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; - соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями своей профессии; - пользоваться сведениями о возможностях трудоустройства; - получать информацию из объявлений, справочников, компьютерных сетей - составлять резюме и успешно проходить испытания при
--	---

	трудоустройстве; - анализировать полученную информацию и на основе анализа составлять личный профессиональный план. Вместе с тем в результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими компетенциями по 4 блокам: 1.Самоорганизация Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях. 2.Самообучение Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, заниматься самообразованием. 3.Информационный блок Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. 4.Коммуникативный блок Способность эффективно работать в коллективе и команде, брать на себя ответственность за результат выполнения заданий. <i>Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, из них 72 – аудиторные занятия.</i>
--	--

Профессиональный цикл

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

При формировании ППКРС образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, на практики, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации; (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390)

Вариативная часть ОПОП «Повар, кондитер» дает возможность расширения и 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. Поэтому вариативная часть распределена следующим образом:

Всего вариативных часов – **216 /144 часа**, 6 часов добавлены в

обще профессиональный цикл – на **ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**, 4 часа добавлены на **ФК.00 Физическая культура**, 134 часа добавлены на профессиональный модуль **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Дисциплина	Знания, умения, навыки
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обучающийся должен: уметь: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; знать: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	обучающийся должен: уметь: уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов,

	микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	обучающийся должен: уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; знать: характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	обучающийся должен: уметь: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	обучающийся должен: уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты

	населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
Профессиональный цикл	
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп,	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 03 Приготовление супов и соусов МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность

	выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК.05.01. Технология обработки сырья и	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и

приготовления блюд из мяса и домашней птицы	домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке

	сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков; уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК.08.01. Технология	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; уметь: проверять органолептическим способом качество

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
--	--

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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 укомплектован печатными 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.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований 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.

В техникуме каждый обучающийся имеет доступ к **электронно-библиотечной системе**. (<http://biblioclub.ru>) . Данная система специализируется на учебных материалах для ВУЗов и учреждений СПО и полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов третьего и третьего+ поколений (ФГОС ВПО, СПО) к библиотекам по части формирования фондов основной и дополнительной литературы.

Основу «Университетской библиотеки онлайн» составляют электронные книги по гуманитарным и естественно-научным дисциплинам, экономике, управлению, здравоохранению, архитектуре и строительству, информационным технологиям. Книги сгруппированы в целостные тематические коллекции, представлены в едином издательском формате, адаптированном для чтения с экрана (в том числе букридеров, планшетов и смартфонов), и приспособленном для целей научного цитирования.

«Университетская библиотека онлайн» обладает многочисленными, распределенными по ролям пользователей возможностями, включая, в частности, функции полнотекстового простого и расширенного поиска, работы с каталогом, постраничного просмотра изданий, копирования и распечатки текста, создания закладок и комментариев, формирования и загрузки статистических отчетов.

Сайт «Университетская библиотека онлайн» предлагает своим подписчикам

возможность точечной выборки и избирательного расширения научно-образовательного контента. Услуга «Издательские коллекции» восполняет потребность вузов и библиотек в специальной учебной и научной литературе, соответствующей их профилю. ЭБС не ограничивается только книжными ресурсами, но также содержит интерактивный и мультимедийный образовательного контент, электронные учебные курсы и тесты.

Основная форма использования ЭБС – абонентская годовая подписка организации, позволяющая предоставлять бесплатный безлимитный удаленный доступ каждому сотруднику или учащемуся этой организации. Доступ к ЭБС возможен через стационарные и мобильные компьютеры, планшеты и смартфоны.

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой, обеспечение образовательного процесса библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса представлено в приложении (ПРИЛОЖЕНИЕ 7).

4.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП (ПРИЛОЖЕНИЕ 8)

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение (ПРИЛОЖЕНИЕ 9)

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной (итоговой) аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

В образовательном процессе используются интерактивные технологии обучения. Для формирования информационной культуры обучающихся в учреждении используются энциклопедии в электронном формате, для формирования правовой культуры – СПС Консультант Плюс.

Применение информационных технологий осуществляется и на предметах экономического цикла. Обучение обучающихся владению информационными технологиями осуществляется на уроках информатики.

Для проведения уроков преподаватели используют:

- ✓ Стандартные образцы Clip Art Gallery

- ✓ Презентации: Power Point.
- ✓ Видеосюжеты и видеофильмы.
- ✓ Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- ✓ Образовательные ресурсы Интернета.
- ✓ Электронные энциклопедии и справочники.
- ✓ DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.
- ✓ Интерактивные карты и атласы.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использованием активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Финансирование реализации ОПОП осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум», реализующий ОПОП СПО ППКРС, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Филологических дисциплин;
 Математики;
 Истории и социально-экономических дисциплин;
 Информатики;
 Естествознания;
 Психологии общения;
 технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства;
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Лаборатория информационных технологий;
микробиологии, санитарии и гигиены и товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех и Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытая спортивная площадка широкого профиля с элементами полосы препятствий;

электронный стрелковый тир

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ОПОП обеспечивает:

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

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в технике;

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП СПО ППКРС 19.01.07 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета.

Справка о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов на 1 сентября 2015м года

Качественный состав педагогических работников, осуществляющих образовательный процесс по профессии «Повар, кондитер» представлен таблицами
(ПРИЛОЖЕНИЕ 11).

Преподаватели общеобразовательных дисциплин:

№	Показатели	Количество, человек
1	Всего педагогических работников	15
	из них: внутренние совместители	2
2	Имеют квалификационные категории:	
	Высшая	4
	Первая	10
	Соответствие занимаемой должности	1
	нет категории	-
3	Уровень образования:	
	ВПО	13
4	За последние 3 года прошли курсы повышения квалификации	15

Преподаватели общепрофессиональных дисциплин и МДК:

№	Показатели	Количество, человек
1	Всего педагогических работников	3
	из них: внешние совместители	0
	внутренние совместители	
2	Имеют квалификационные категории:	
	Высшая	1
	Первая	2
	Соответствие занимаемой должности	-
	нет категории	-
3	Уровень образования:	
	ВПО	2
	СПО	1
4	За последние 3 года прошли курсы повышения квалификации	3

Мастера производственного обучения

№	Показатели	Количество, человек
1	Всего педагогических работников	1
	из них: внутренние совместители	1
2	Имеют квалификационные категории:	
	Высшая	1
	Первая	
3	Уровень образования:	
	ВПО	
	СПО	1
4	За последние 3 года прошли курсы	1

	повышения квалификации	
--	------------------------	--

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП СПО ППКРС с учетом потребностей регионального рынка труда и примерной ОПОП.

Перед началом разработки была определена специфика ОПОП с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП техникум:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;

обязан ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;

обязан в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязан обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязан обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязан формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должен предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций,

психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно дополнительно 2 часа учебной нагрузки.

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать для освоения основ медицинских знаний 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 73 недели из расчета:

теоретическое обучение

(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)

57 нед.

промежуточная аттестация

3 нед.

каникулярное время

13 нед.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены образовательным учреждением в объеме 4 часа на одного обучающегося в год, на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего

образования.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусмотрены практики: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика реализуется концентрированно. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены образовательным учреждением по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Воспитательная работа с обучающимися в техникуме является важнейшей составляющей качества подготовки специалистов рабочих кадров и проводится с целью формирования у каждого обучающегося сознательной гражданской позиции, стремлению к сохранению и приумножению нравственных, культурных и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях, общих компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления и др.)

В техникуме разработана Концепция социально-педагогической деятельности (**ПРИЛОЖЕНИЕ 12**) направленная на обеспечение оптимальных условий для становления профессионально и социально компетентной личности студента, с устойчивой профессиональной направленностью, способного к творчеству, обладающего физическим здоровьем, социальной активностью, высокой культурой, качествами гражданина-патриота. В ходе реализации концепции решаются следующие задачи:

1. Создание условий для формирования у студентов гражданской позиции, патриотизма, устойчивых нравственных принципов и норм, правовой культуры.
2. Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности.

3. Создание условий для формирования у студентов стремления к здоровому образу жизни, укреплению и совершенствованию своего физического состояния, воспитание нетерпимого отношения к антиобщественному поведению.

4. Создание условий для непрерывного развития творческих способностей студентов, приобщение их к достижениям отечественной и мировой культуры.

5. Создание сплочённого коллектива, комфортных социально-психологических условий для коммуникативно-личностного развития будущих специалистов;

6. Развитие и совершенствование работы органов студенческого самоуправления

7. Сохранение и преумножение историко-культурных традиций техникума, формирования чувства гордости за свой техникум.

8. ПрофорIENTATION и содействие трудоустройству выпускников.

Для решения и реализации выше поставленных задач осуществляются следующие направления организации социально-педагогической деятельности и внеучебной работы:

- духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание студентов;
- профессионально-трудовое воспитание студентов;
- гражданско-патриотическое, правовое воспитание студентов;
- формирование культуры здорового образа жизни;
- студенческое самоуправление;
- формирование корпоративности и имиджа техникума;
- социально-психологическая поддержка студентов;
- подготовка, переподготовка, повышение квалификации кадров, занятых в социально-педагогической работе.

Организацию социально-педагогической работы осуществляют: директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, педагог дополнительного образования и органы студенческого самоуправления.

С целью повышения эффективности социально-педагогической работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают классные руководители, кураторы групп закрепленные за определенными группами. Классный руководитель (куратор), прикрепляется к учебной группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения обучающихся, повышения эффективности образовательного процесса, усиления влияния педагогического состава на формирование личности будущих специалистов. Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы и методы работы.

Работа классных руководителей (кураторов) групп (планирование деятельности и ее результаты) фиксируется в электронном социально-педагогическом журнале.

За обучающимися, находящимися в сложной жизненной ситуации приказом директора Техникума закрепляются наставники из числа мастеров производственного обучения.

Ежегодно в техникуме проводится мониторинг уровня организации образовательного процесса, направленный на оценку деятельности структур и служб, выявление проблем, имеющих в организации внеучебной деятельности и социально-педагогической работы, а так же для определения наиболее эффективных форм и методов работы.

Студенческий актив является активным участником внеурочной деятельности. В техникуме работает Совет обучающихся, в котором организована деятельность по следующим направлениям: учебная деятельность, культурно-массовая работа, физкультурно-оздоровительная работа. Воспитательная (социокультурная) среда техникума формируется в рамках основных направлений социально-педагогической деятельности, которые определяются концепцией социально-педагогической деятельности техникума, в том числе.

Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание студентов.

Концепция предполагает комплексность воспитательного процесса, который включает в себя систему организационных форм педагогических действий, продиктованных высокими нравственно-этическими целями.

Основными задачами данного направления являются:

формирование высоконравственных идеалов, уважение и терпимость к чужим убеждениям;

развитие эстетического вкуса у студентов;

повышение роли преподавателей в нравственно-эстетическом воспитании студентов;

сохранение традиций, воспитание уважения к прошлому своего народа, воспитание стремления к сохранению и преумножению нравственных и культурных ценностей техникума;

стимуляция различных форм самостоятельного творчества студентов, развитие досуговой, клубной деятельности;

организация взаимодействия и сотрудничества с учреждениями культуры города, области;

развитие системы информационно-методического обеспечения социально-педагогической работы по вопросам нравственно-эстетического воспитания;

сохранение, развитие и эффективное использование материальных объектов культуры техникума.

проведение социологических исследований и опросов студентов, преподавателей, сотрудников по проблемам морально-нравственного климата в подразделениях и учебных группах, этики поведения, принципов и норм общения людей;

использование результатов этих исследований и опросов для организации жизнедеятельности как основы воспитательного процесса (формирование атмосферы согласия, единения, правовой культуры, уважения к нравственно-этическим принципам и нормам общения);

проведение тематических родительских собраний с приглашением специалистов (нарколога, сотрудников ЦРБ), педагога – психолога.

Профессионально-трудовое воспитание студентов.

Профессионально-трудовое направление предполагает подготовку профессионально грамотного, конкурентоспособного специалиста, формирование у него личностных качеств для эффективной профессиональной деятельности. Реализация данного направления решает следующие задачи:

формирование специалиста, профессионально и психологически готового к конкуренции на рынке труда;

приобщение к традициям и ценностям профессионального сообщества, нормам корпоративной этики;

формирование творческого подхода, воли к труду, к самосовершенствованию в избранной специальности;

воспитание потребности добровольного участия в благоустройстве территории техникума и хозяйственных работах в учебных помещениях техникума, на его территории для воспитания бережливости и чувства причастности к собственности и имуществу техникума;

содействие студентам в обеспечении их временной занятости, в трудоустройстве по окончании техникума.

Гражданско-патриотическое, правовое воспитание студентов.

Гражданско-патриотическое, правовое воспитание формирует у молодежи качества гражданина-патриота. Основными задачами гражданско-патриотического воспитания студентов техникума являются:

формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания;

формирование исторической памяти, разъяснение исторической связи поколений;

привитие уважения к истории и традициям народов и народностей, населяющих район;

вовлечение студентов и участие их в различных формах социально-значимой деятельности, формирование чувства коллективизма и личной ответственности;

повышение правовой грамотности студентов;

организация системы мероприятий, направленных на профилактику социально обусловленных заболеваний и снижение числа правонарушений, совершаемых студентами;

информационное обеспечение студентов нормативными документами техникума;

публичное информирование о правонарушителях;

активное взаимодействие администрации и студентов;

Формирование культуры здорового образа жизни.

Основные задачи социально-педагогической деятельности по формированию культуры здорового образа жизни:

взаимодействие учебного и внеучебного процессов физического воспитания для освоения ценностей физической культуры, осознанной потребности в физическом совершенствовании, удовлетворения потребностей студентов в занятиях физкультурой и спортом;

формирование корпоративной позиции нетерпимого отношения всего сообщества техникума к пьянству, курению, употреблению ПАВ.

альтернативные наркотикам формы досуга молодежи;

просветительская работа о последствиях наркомании, алкоголизма и других зависимостей;

социологические исследования, позволяющие осуществлять мониторинг немедицинского потребления наркотических средств в студенческой среде;

проведение тематических мероприятий в техникуме и активное участие в районных мероприятиях;

индивидуальную работу со студентом и его семьей.

Студенческое самоуправление.

Основные задачи этой деятельности:

представление интересов студенчества на различных уровнях: внутритехникумовском, местном, региональном;

организация взаимодействия с администрацией, руководителями структурных подразделений техникума, осуществляющими учебную, исследовательскую и воспитательную работу, с учётом современных тенденций развития системы непрерывного образования;

участие студенчества в формировании нормативно-правовой базы для различных сфер жизнедеятельности студентов;

участие в разработке, принятии и реализации мер по координации деятельности техникума;

организация социально значимой общественной деятельности студенчества;

обеспечение студентов информацией о государственной молодежной политике и различных аспектах жизни техникума.

Формирование корпоративности и имиджа техникума.

Одним из условий успешного развития техникума является формирование его имиджа как стабильного, успешного образовательного учреждения, обладающего разносторонними современными подходами к учебному процессу, в котором успешно сочетаются учебная и внеучебная деятельность. Средством достижения этого является, в том числе и, воспитательная деятельность.

Основными задачами по формированию и укреплению корпоративности техникума являются:

сохранение и поддержка существующих традиций;

укрепление связей с выпускниками, пропаганда их достижений;

проведение разнообразных традиционных общетехникумовских мероприятий;

пополнение музея истории техникума;

участие в разнообразных «внешних» мероприятиях;

разработка и поддержание собственных ритуалов.

Социально-психологическая поддержка студентов.

Цель работы службы: создание психолого-педагогических условий, наиболее благоприятных для личностного развития каждого студента в течение всего срока обучения в техникуме, осуществление деятельности направленной

на сохранение психического, соматического и социального благополучия студентов.

Задачи:

формирование благоприятного психологического климата в техникуме;

психологическое сопровождение социального и личностного развития студентов в процессе учебно-профессиональной деятельности;

обеспечение психологической поддержки через оказание индивидуальной и групповой психологической помощи;

психологическое консультирование всех участников образовательного процесса;

повышение психолого-педагогической компетентности субъектов образовательного процесса;

способствовать гармонизации социальной сферы учреждения и осуществлять превентивные мероприятия по профилактике социальной дезадаптации;

выявление возникающих в педагогическом процессе трудностей и их причин, разработка рекомендаций по их устранению и предотвращению;

оказание реальной психологической помощи учащимся и их родителям, а также педагогическому коллективу;

участие в процессе управления личностными отношениями и формирование норм отношений в коллективе;

осуществление сопровождения первокурсников в период адаптации;

проведение серии мероприятий по адаптации к учебному процессу техникума;

организацию работы классных руководителей групп, обеспечивающих позитивные взаимоотношения «преподаватель – студент»;

формирование личной ответственности студента за результаты обучения.

Подготовка, переподготовка, повышение квалификации кадров, занятых в социально-педагогической работе.

Система подготовки, переподготовки и повышения квалификации сотрудников техникума, задействованных в организации социально-педагогической работы, своими основными задачами определяет:

формирование целостного кадрового аппарата, обеспечивающего социально-педагогическую работу;

обучение педагогическим технологиям работы с молодежью, основанным на знании молодежной субкультуры, социологии малых групп, принципов адаптации студентов к условиям обучения и воспитания в техникуме;

работу по формированию благоприятного климата в студенческих группах;

Техникум осуществляет работу по совершенствованию системы оценки результативности и эффективности социально-педагогической деятельности, проводит анализ и корректировку содержания воспитательных программ.

Вопросы организации социально-педагогической работы регулярно рассматриваются на педагогических советах, методическом объединении классных руководителей, совещаниях классных руководителей, на совете профилактики правонарушений среди обучающихся техникума.

Социальным педагогом осуществляется координация мероприятий по социальной поддержке обучающихся. Его работа сосредоточена на следующих направлениях: материальная поддержка обучающихся, назначение социальной стипендии малообеспеченным студентам, социальные гарантии обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, льготы инвалидам, и др.

В техникуме осуществляется материальное обеспечение обучающихся в соответствии с действующим законодательством.

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

текущий контроль (входной контроль и рубежный контроль);
промежуточная аттестация.

Основные положения периодичности и порядка текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложены в Положении о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум».

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.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и/или экзаменов с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме

преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией (экзаменом (квалификационным)), которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций, потенциальные работодатели, специалисты профильных предприятий.

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

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются для текущего контроля - комплекты оценочных средств (КОС), для промежуточной аттестации обучающихся - фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения, приобретенный практический опыт и освоенные компетенции

(ПРИЛОЖЕНИЕ 13).

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

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: типовые задания, контрольные работы, тесты и иные методы контроля, позволяющие оценить знания, умения, навыки и соответствующий уровень приобретённых компетенций, разработанные в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению подготовки, целями и задачами программы начального профессионального образования и её учебному плану и обеспечивающие оценку качества общекультурных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учтены все виды связей между включёнными в их состав знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень

общей готовности выпускников к профессиональной деятельности, предусмотрена оценка способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием некоторых алгоритмов профессионально значимого поведения.

Обучающимся и представителям работодателей предоставляется возможность оценки содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также деятельности отдельных преподавателей техникума.

7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Выпускная квалификационная работа по данной ОПОП СПО ППКРС выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа (ВПКР) и письменная экзаменационная работа (ПЭР). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Тематика и руководители выпускной квалификационной работы определяются заранее не позднее октября месяца третьего курса и доводятся до студентов не позднее 2-х месяцев до процедуры ГИА.

Темы ВКР определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях педагогического совета, утверждаются директором техникума.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения ВКР. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на подготовку к ГИА.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение обучающимся всех профессиональных модулей, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе, выпускник может предоставить свое «ПОРТФОЛИО», состоящее из отчетов о ранее достигнутых результатах обучения, дополнительных сертификатов, свидетельств (дипломов)

олимпиад, конкурсов, творческих работ по специальности, характеристик с мест прохождения практик.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

ОПОП предназначена для педагогического коллектива техникума обучающихся и должностных лиц, имеющих отношение к реализации основной профессиональной образовательной программы, а так же других заинтересованных лиц.

Составители: педагогический коллектив ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»