

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ «АПАТИТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ ГОЛОВАНОВА ГЕОРГИЯ АЛЕКСАНДРОВИЧА»
(ГАПОУ МО «АПК ИМЕНИ ГОЛОВАНОВА Г.А.»)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Специальность 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая колледжем по специальности 43.01.09 Повар, кондитер	3
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по направлению 43.01.09 Повар, кондитер	3
1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы, реализуемой колледжем по специальности подготовки 43.01.09 Повар, кондитер	4
1.4. Требования к абитуриенту	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.....	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	6
3. Компетенции выпускника ОПОП, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.....	10
4.1. Календарный учебный график подготовки специалиста по специальности 43.01.09 Повар, кондитер	10
4.2. Учебный план подготовки специалиста по специальности 43.01.09 Повар, кондитер	10
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	11
4.4. Программы практик	11
5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер	13
5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	13
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	13
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.	14
6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	15
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки	15

**качества освоения обучающимися ОПОП по специальности 43.01.09
Повар, кондитер**

16

7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация 16

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП 16

**8. Другие нормативно-методические документы и материалы,
обеспечивающие качество подготовки обучающихся
18**

9. Перечень приложений 20

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая колледжем по специальности 19.01.17 Повар, кондитер

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП), реализуемая ГАОУ МО СПО «АПК» по направлению подготовки 19.01.17 Повар, кондитер квалификации базовой подготовки «Повар», «кондитер», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную средним учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 474 от 7 мая 2014 года.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по направлению 43.01.09 Повар, кондитер

К нормативным документам для разработки ОПОП СПО по направлению 43.01.09 Повар, кондитер относятся:

- Конституция РФ;
- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18.17.2008 г. № 543;
- ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 474;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Устав ГАОУ МО СПО «Апатитский политехнический колледж».

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы, реализуемой колледжем по специальности подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП специальности 43.01.09 Повар, кондитер имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

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

- деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;
- приоритет самостоятельной деятельности студентов;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- связь теоретической и практической подготовки СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так в нетрадиционных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Нормативные сроки освоения ОПОП

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Повар Кондитер	10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Трудоемкость ОПОП для срока обучения 2 года 10 месяцев представлена в таблице 2.

Таблица 2

Трудоемкость ОПОП для срока обучения 2 года 10 месяцев

Учебные циклы	Количество недель	Часы
Аудиторная нагрузка	75	2700
Самостоятельная работа		1350
Учебная практика	31	432
Производственная практика (по профилю специальности)		1044
Производственная практика (преддипломная)	-	-
Промежуточная аттестация	5	-
Государственная итоговая аттестация	2	-
Каникулярное время	24	-

1.4. Требования к абитуриенту

Основные требования к поступающему по программе среднего профессионального образования устанавливаются правилами приёма граждан в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 13.07.2015 г.);
- Федеральным Законом РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ред. от 13.07.2015 г.);
- Федеральным Законом РФ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ (ред. от 05.10.2015 г.);
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 28.01.2013 г. № 50 «Об утверждении порядка приёма граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. № 1199 «Перечень специальностей среднего профессионального образования».

Прием на ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется при наличии у абитуриента документа об основном общем образовании или документа о среднем (полном) общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства, посуда и инвентарь, процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности (по базовой подготовке):

- 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.

3. *Компетенции выпускника ОПОП, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО*

Результаты освоения ОПОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, то есть его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. *Повар, кондитер* должен обладать *общими компетенциями* (далее ОК), включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) в соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

Повар, кондитер должен обладать *профессиональными компетенциями*, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

- Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

- Приготовление 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.

- 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.

- Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

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

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

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

- Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

- Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Содержание и организация образовательного процесса регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами учебных и производственных практик, годовым календарным учебным графиком, методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий, а также локальными нормативными актами.

4.1. Календарный учебный график подготовки специалиста по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Календарный график учебного процесса представляет собой последовательность реализации ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы и приведен в Приложении 1.

4.2. Учебный план подготовки специалиста по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Учебный план подготовки специалистов по специальности 43.01.09 Повар, кондитер представлен в Приложении 2.

Учебный план составлен в соответствии с требованиями п. VI Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по этой специальности.

Учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную части, перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, последовательность изучения, а также разделы практик. При формировании учебным заведением вариативной части учебного плана необходимо руководствоваться целями и задачами настоящего ФГОС СПО, также компетенциями выпускника, указанными в ФГОС СПО.

Формирование вариативной части основывалось на исторических традициях в подготовке профессиональных кадров в области экономики, а также расширении компетенций выпускника, связанных с потребностями рынка труда и запросами обучающихся.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности», объем часов на эту дисциплину отведено – 72 часов.

Текущая и промежуточная аттестации (зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены) представлены в учебном плане как вид учебной работы по дисциплине (модулю) и выполняются в пределах объема времени, отводимого на ее изучение.

В учебном плане отображена последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих компетентностный подход в подготовки специалиста. Указана общая трудоёмкость циклов, блоков, дисциплин, практик, промежуточной и итоговой аттестаций в академических часах.

Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы при очной форме обучения составляет 36 академических часов.

Максимальный объём учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Пакет рабочих программ по дисциплинам (модулям), предусмотренным учебным планом по специальности 43.01.09 Повар, кондитер представлены в Приложении 3.

4.4. Программы практик

На основании требований раздела VII – «Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы», ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, п. 7.14, следует:

«7.14 Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении

студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

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

Программы практик, предусмотренных учебным планом по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, представлены в Приложении 4.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

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

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ОПОП специальности 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. 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 и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

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.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

В колледже согласно требованиям ФГОС СПО специальности 43.01.09 Повар, кондитер для организации учебного процесса имеются:

5.3.1. Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства; □ безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

5.3.2. Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.
- учебный кулинарный цех.
- учебный кондитерский цех.

5.3.3. Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;

5.3.4. Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов являются:

- материальная поддержка студентов – нуждающимся студентам очной формы обучения оказывается материальная помощь, в виде установления льготной стоимости обучения в колледже;

- студенты пользуются льготой на проезд в пределах городов Апатиты и Кировск в течение всего календарного года при предъявлении студенческого билета.

В качестве нормативно-правовой базы для организации воспитательного процесса выступают *Положение о колледже* и *Правила внутреннего распорядка*.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с АО «Апатит», спортивными организациями, образовательными учреждениями города и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители студентов, представители местных органов управления, работодатели.

По инициативе студенческих органов самоуправления созданы и активно работает агитбригада колледжа «Город мастеров».

Систематически ведется работа секций: футбол, ОФП, волейбол, шахматы, шейпинг, тренажерный зал.

Для студентов организовываются различные мероприятия: конкурсы, военно-патриотические встречи, мастер-классы, спортивные соревнования, интеллектуальные игры. Особое внимание уделяется социальным мероприятиям: благотворительная акция «Чествование ветеранов, посвященное «Дню Победы», «50 добрых дел». Ежегодно проводится научно-практическая конференция «Молодые исследователи Севера».

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: □ оценка уровня освоения компетенций;

□ оценка уровня овладения компетенциями.

7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

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

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, дифференцированных зачетов и зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр. Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета и зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП специальности «Гостиничный сервис» создаются и утверждаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП

Итоговая аттестация выпускника среднего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО, дополнительным требованиям к выпускнику по специальности 43.01.09 Повар, кондитер в колледже и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

На основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников среднего профессионального образования Российской Федерации, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации,

требований ФГОС СПО, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, качество выполнения которых позволит выяснить степень подготовленности выпускника к выполнению практической профессиональной работы.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Выпускник, освоивший ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер базовой подготовки:

- подготовлен к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования;
- подготовлен к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования по соответствующей специальности в сокращенные сроки.

Разработанная в колледже система обеспечения качества подготовки охватывает все стороны жизни колледжа, заканчивая содействие трудоустройству выпускников.

Система качества базируется на программе развития образовательной деятельности колледжа и включает:

- организацию приёма в колледж;
- подготовку методического, информационного и технического обеспечения учебного процесса;
- организацию учебного процесса;
- совершенствование структуры, содержания и технологии реализации основных и дополнительных образовательных программ, ориентированных на удовлетворение потребностей личности и общества;
- широкое применение современных инновационных технологий обучения;
- контроль знаний и проведение итоговой аттестации выпускников;
- трудоустройство выпускников;
- стажировку и адаптацию молодых специалистов на предприятии.

Важная роль в подготовке выпускников отводится интеграции учебного и научного процессов, широкому участию студентов в выполнении учебноисследовательских, научно-исследовательских и научно-прикладных работ.

Большое внимание с позиции качества образования отводится в колледже созданию воспитательной среды, обеспечивающей формирование личности студента как гражданина и патриота.

Совершенствование основной образовательной программы включает систему обеспечения качества подготовки, созданной в колледже, в том числе мониторинг и периодическое обновление образовательной программы; обеспечения компетентности преподавательского состава. В колледже существует система внешней оценки качества реализации основной образовательной программы, которая включает учет и анализ мнений работодателей, учащихся, выпускников колледжа и других субъектов образовательного процесса. Внешняя оценка качества реализации основной

образовательной программы предназначена для установления степени удовлетворенности субъектов профессиональной деятельности качеством образования с целью совершенствования технологий развития профессиональных и личностных качеств выпускников.

Основная образовательная программа подготовки специалистов по специальности 43.01.09 Повар, кондитер разработана на период действия ФГОС СПО по специальности подготовки и может ежегодно обновляться с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются: нормативные документы Министерства образования и науки Российской Федерации, рекомендации УМО по специальности, предложения преподавателей относительно изменений технологий и содержания обучения; результаты самообследования, административных проверок, внутреннего аудита; изменения в учебно-методическом, кадровом и материальнотехническом обеспечении реализации ОПОП и другие условия.

9. Перечень приложений

Приложение 1. Календарный учебный график

Приложение 2. Учебный план

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Приложение 4. Программы практик