

Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

СОГЛАСОВАНО
Организация-работодатель



УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»
М.Г. Огородняя
Приказ № 123 от «29» 08 2017 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»

Профессия:	19.01.17 «Повар, кондитер»
Нормативный срок обучения:	10 месяцев
Форма обучения:	очная
База:	среднее общее образование
Профиль:	естественнонаучный

Енакиево, 2017


Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки № 557 ОТ 23 СЕНТЯБРЯ 2015 г, зарегистрированного в Министерстве юстиции ДНР (регистрационный номер 606 от 08.10.2015 г.).

Организация-разработчик: ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

Составители:

Огородняя Марина Георгиевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей», «специалист высшей категории», «преподаватель-методист»
Гудкова Ирина Геннадиевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей», «специалист высшей категории»
Зайка Виктория Рудольфовна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ», «специалист первой категории»
Тимофеева Надежда Петровна, преподаватель преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ», «специалист»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании педагогического совета
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарного лицей
Протокол № 1 от «30» 08 2017 г.
Председатель

 М. Ф. Огородняя

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы СПО.

Нормативную правовую основу разработки основной образовательной программы составляют:

- Государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – ГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23 сентября 2015 г. (19.01.17 «Повар, кондитер»);
- Закон «Об образовании Донецкой Народной Республики» от 15.06.15 г. (Постановление № I-233П – НС);
- приказ МОН ДНР от 25.06.2015 г. № 280 «Об утверждении перечня профессий, квалифицированного рабочего, служащего, об установлении соответствия профессий, квалификаций рабочего, служащего»;
- приказ МОН ДНР от 14.08.2015 г. № 401 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказ МОН ДНР от 20.07.2015 г. № 328 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ МОН ДНР от 10.09.2015 г. № 478 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав и другие нормативные правовые документы ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ».
- макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин;
- разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования;
- разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин среднего профессионального образования на основе Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования;
- приказ МОН ДНР от 15.12 2015 г. № 890 «Об утверждении образцов и описание документов о получении среднего профессионального образования, свидетельства о профессии рабочего, служащего, удостоверения о повышении квалификации, академической справки для студентов, осваивающих ОП СПО»;
- примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО;
- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОПОП СПО).

1.2. Назначение ОП СПО.

Предоставление качественной возможности подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, овладение ими знаний, умений и навыков, подготовка конкурентоспособных кадров для улучшения качества сервиса в сфере обслуживания и общественного питания с учетом регионального компонента.

1.3. Цель разработки ОП СПО.

Основная профессиональная образовательная программа ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 «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 ГОС СПО.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ».

Цель образовательной программы: обеспечение реализации ГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

1.4. Нормативный срок освоения программы:

- нормативный срок освоения программы, подготовки по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» осуществляется по очной форме получения образования на базе среднего общего образования с нормативным сроком обучения 10 месяцев.

1.5. Трудоемкость ОП СПО.

Общая трудоёмкость ОП СПО, включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся. Время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ОП СПО, включая государственную итоговую аттестацию (ГИА) 1794 часов максимальной учебной нагрузки обучающихся, а также каникулы 2 недели.

1.6. Особенности ОПСПО.

При разработке ОПСПО данной профессии учтены требования рынка труда, состояние развития предприятий сферы обслуживания и общественного питания.

По завершению ОП СПО выпускникам выдается диплом и присваивается квалификация по данной профессии.

1.7. Требования к абитуриенту:

- заявление на имя директора;
- документ об образовании (аттестат с приложением, свидетельство с приложением);
- медицинская справка (Ф-086-у), личная медицинская книжка;
- фотографий $\frac{3}{4}$ - 6 штук;
- ксерокопия свидетельства о рождении (паспорта).
- ксерокопия идентификационного кода;
- приписное свидетельство (военный билет) для мальчиков;
- справка о составе семьи с места жительства.

1.8. Востребованность выпускников.

Подготовка конкурентоспособных рабочих кадров (квалифицированных рабочих, служащих) с целью эффективного адаптирования на рынке труда.

1.9. Возможность продолжения образования выпускников.

Выпускники, освоившие ОПСПО по ППКРС и получившие диплом, могут продолжать обучение в высших учебных заведениях и техникумах по профилю данной профессии/специальности.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. 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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Обучающийся по профессии 19.01.17 «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:

Профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
1	2
ПМ. 01	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.
ПМ. 02	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.
ПМ. 03	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.
ПМ.04	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.

ПМ. 05	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.
ПМ.06	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
ПМ. 07	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.
ПМ. 08	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
1	2
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.3. Специальные требования:

- приказ МОН ДНР от 25.06.2015 г. № 280 «Об утверждении перечня профессий, квалифицированного рабочего, служащего, об установлении соответствия профессий, квалификаций рабочего, служащего»;

Специфические требования:

- минимальный возраст приема на работу - 18 лет, пол не регламентируется.
- медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения ДНР.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план.

Учебный план ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ» по программе подготовки квалифицированных работников, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

План учебного процесса состоит из:

- общепрофессионального цикла: (354 часов);
- междисциплинарного курса: (540 часов);
- учебной практики: (468 часов);
- производственной практики: (288 часов).
- физическая культура: (72 часов);
- консультации на учебную группу – 100 часов;
- промежуточная аттестация – 36 часов;
- государственная итоговая аттестация – 36 часов.

3.2. Графики учебного процесса.

3.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла.

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 и охрана труда
ОП.06	Основы калькуляции и учета

3.4. Программы профессиональных модулей.

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

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
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов
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
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.5. Программы практик.

УП	Учебная практика
УП.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.03	Технология приготовления супов и соусов
УП.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП	Производственная практика
ПП.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
ПП.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПП.03	Технология приготовления супов и соусов
ПП.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
ПП.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

ПП.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПП.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков
ПП.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В состав профессионального модуля входят (8) восемь междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Вариативная часть ОПОП 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.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Общепрофессиональный цикл	
<p>ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p>	<p><u>Обучающийся должен:</u></p> <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; ✓ производить санитарную обработку оборудования; ✓ готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; ✓ выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ основные группы микроорганизмов; ✓ основные пищевые инфекции и пищевые отравления; ✓ возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; ✓ санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; ✓ правила личной гигиены работников пищевых производств; ✓ классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; ✓ правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Общепрофессиональный цикл	
<p>ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	<p><u>Обучающийся должен:</u></p> <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; ✓ рассчитывать энергетическую ценность блюд; ✓ составлять рационы питания. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 различных видов продовольственных товаров.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Общепрофессиональный цикл	
<p>ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p><u>Обучающийся должен:</u></p> <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Общепрофессиональный цикл	
<p>ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p><u>Обучающийся должен:</u></p> <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; ✓ применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; ✓ защищать свои права в рамках действующего законодательства. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ принципы рыночной экономики; ✓ организационно-правовые формы организаций; ✓ основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; ✓ механизмы формирования заработной платы; ✓ формы оплаты труда.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Общепрофессиональный цикл	
<p>ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности и Охрана труда</p>	<p><u>Обучающийся должен:</u></p> <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; ✓ предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасности 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-учётных 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. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 серьёзной угрозе национальной безопасности государства; ✓ основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; ✓ основы военной службы и обороны государства;

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Общепрофессиональный цикл	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 неё в добровольном порядке; ✓ основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО; ✓ область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; ✓ порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
<p>ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»</p> <p>МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p><u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u></p> <p><u>- иметь практический опыт:</u> обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
<p>ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, изделий из творога, яиц, теста</p> <p>МДК.02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»</p>	<p><u><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</i></u></p> <p><u><i>- иметь практический опыт:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p><u><i>- уметь:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <p><u><i>- знать:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
<p>ПМ.03 Приготовление супов и соусов МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов»</p>	<p><u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u></p> <p><u>- иметь практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ приготовления основных супов и соусов. <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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; ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов средней сложности. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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;

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ правила хранения и требования к качеству готовых блюд; ✓ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; ✓ технологию приготовления бульонов и полуфабрикатов для супов; ✓ технологию приготовления супов и соусов; ✓ правила проведения бракеража; ✓ способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; ✓ правила хранения и требования к качеству готовых блюд; ✓ виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
<p>ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы</p> <p>МДК.04.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»</p>	<p><u><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</i></u></p> <p><u>- иметь практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ обработки рыбного сырья; ✓ приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям для приготовления простых блюд из рыбы; ✓ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы; ✓ оценивать качество готовых блюд; ✓ использовать различные технологии и оформления блюд средней сложности из рыбы. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 простых 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;

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; ✓ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд средней сложности из рыбы; ✓ правила проведения бракеража; ✓ способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; ✓ правила хранения и требования к качеству готовых блюд средней сложности из рыбы; ✓ виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
<p>ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p><u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u></p> <p><u>- иметь практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ обработки сырья; ✓ приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ проверять органолептическим способом качество мяса и 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; ✓ готовить мясные полуфабрикаты средней сложности; ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления блюд средней сложности из мяса и домашней птицы. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 простых блюд из мяса и домашней птицы; ✓ правила проведения бракеража; ✓ способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; ✓ правила хранения и требования к качеству;

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
	<p style="text-align: center;">Профессиональный цикл:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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; ✓ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов средней сложности из мяса и домашней птицы; ✓ правила проведения бракеража; ✓ способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, правила хранения и требования к качеству; ✓ виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
<p>ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p>	<p><u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u></p> <p><u>- иметь практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ подготовки гастрономических продуктов; ✓ приготовления и оформления холодных блюд и закусок; <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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; ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления бутербродов; ✓ оценивать качество холодных блюд и закусок; ✓ выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; ✓ проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных блюд и закусок; ✓ выбирать производственный инвентарь и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; ✓ оценивать качество холодных блюд и закусок; ✓ виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
	<p><u>- ЗНАТЬ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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; ✓ классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; ✓ правила выбора основных 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; ✓ требования к качеству холодных блюд и закусок; ✓ способы сервировки и варианты оформления; ✓ температура подачи холодных блюд и закусок; ✓ виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
<p>ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков МДК.07.01.Технология приготовления сладких блюд и напитков</p>	<p><u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u></p> <p><u>- иметь практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ приготовления сладких блюд; ✓ приготовления напитков; <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
<p>ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p><u><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</i></u></p> <p><u><i>- иметь практический опыт:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p><u><i>- уметь:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ проверять органолептическим способом качество 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. <p><u><i>- знать:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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; ✓ способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
Профессиональный цикл:	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; ✓ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Наименование дисциплины	Знания, умения, навыки
<p>ФК.00 Физическая культура</p>	<p><u>В результате изучения раздела «Физическая культура» обучающийся должен:</u></p> <p><u>- уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <p><u>- знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ✓ основы здорового образа жизни.

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

Учебная практика (производственное обучение) 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. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- промежуточной аттестации.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений, обучающихся определяются Положением «Об организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ» № 49 (принято педагогическим советом лица 04 января 2016 года, протокол № 4, приказ директора от 12 мая 2016 года № 68/1).

Входной контроль.

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

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 (быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме 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.

Лицеом 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.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят потенциальные работодатели, специалисты профильных предприятий.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны лицеем 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 аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются лицеем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются лицеем.

ГОС СПО включают в себя педагогические контрольно-проверочные 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 ГОС СПО по данному направлению подготовки, целями и задачами программы подготовки квалифицированных рабочих 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.

4.2. Итоговая государственная аттестация выпускников.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) включает защиту квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики вопросов и наполнение практических заданий содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются лицом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих утвержденного органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом «Об образовании» Донецкой народной Республики от 15.06.2015 года (постановление № I-233П-НС).

Организация и проведение ГИА в лицее определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Положения «О Государственной итоговой аттестации ГПОУ

«ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ», утвержденного педагогическим советом лицея от 26 ноября 2015 г. протокол № 3, приказ директора от 29 декабря 2015 года № 164.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

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 СПО.

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. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

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

Все рабочие программы имеют рецензии.

Рабочие программы содержат: паспорт, структуру и содержание, тематический план, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины или профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка предусмотрена учебным планом, соответствует установленным стандартам.

В рабочих программах приведены различные формы групповых занятий (практические занятия, лабораторные работы, самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся, представлен перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы)

Большая, целенаправленная работа ведётся преподавателями в плане методического обеспечения в соответствии с требованиями ГОС СПО, создания комплексно-методического обеспечения дисциплин. Создание КМО ориентированы не только на обеспечение усвоения знаний, но и на подлинную индивидуализацию обучения студентов, развитие самостоятельности, мыслительных способностей, коммуникативных умений. Создание КМО – творческая работа преподавателя, учитывающая объективные и субъективные условия процесса обучения. Преподаватели создают планирующую документацию, указания по выполнению лабораторно-практических работ; методические указания по организации внеаудиторной самостоятельной

работы; рабочие тетради по дисциплине; раздаточный материал. Каждый преподаватель, создавая КМО по своей дисциплине, использует разнообразные приёмы и методы.

Методические материалы.

1. КМО по учебной дисциплине/профессиональному модулю основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

- календарно-тематический план методические разработки учебных занятий
- методические рекомендации по организации лабораторно-практических занятий;
- методические указания для студентов по аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работе;
- учебные и учебно-методические пособия для студентов методические указания по организации и выполнении проектов, письменных экзаменационных работ;
- комплекты контрольно-оценочных средств по материалы по организации учебной и производственной практики по профессиональным модулям;
- дидактические средства организации учебных занятий.

2. Методические материалы по образовательным и воспитательным технологиям.

3.Методические рекомендации в помощь преподавателю, мастеру производственного обучения.

4. Методические рекомендации в помощь начинающим преподавателям.

5. Макеты и шаблоны документов.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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, тесты 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.

Применение информационных технологий осуществляется на дисциплинах всех циклов.

Для проведения уроков преподаватели используют:

- 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.

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 студентов.

5.2. Кадровое обеспечение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «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 5 лет. Все преподаватели общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета.

Справка о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектованности штатов на 1 сентября 2017 года.

Педагогических работников - 13 человек, в том числе преподаватели - 6, мастера производственного обучения - 7. Высшее образование – 11 человека, среднее профессиональное образование- 2 человека.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательной программы.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Финансирование реализации ОПОП СПО осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ», реализующий основную профессиональную образовательную программу по программе подготовки квалифицированных рабочих 19.01.17 Повар, кондитер. Материально-техническая база лицея, обеспечивает в полном объеме проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики

(производственного обучения), предусмотренных учебным планом. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническая база лицея соответствует требованиям, предъявляемым к подготовке специалистов по реализуемым программам, что позволяет качественно и в полном объеме проводить учебные занятия, лабораторные и практические работы.

Для организации учебного процесса лицей владеет:

Зданиями, помещениями общей площадью: 3612,2 м²

Площадь учебно-лабораторных помещений 208,1 м².

Учебный магазин-78,9 м²

Территория лицея благоустроена и озеленена.

По профессии и специальности имеются необходимые учебные кабинеты, лаборатории, цеха. Их перечень соответствует ГОС СПО. Уровень оформления, оснащения специальным оборудованием, учебно-наглядными пособиями, источниками учебной информации, учебных дисциплин позволяет вести образовательный процесс на высоком методическом уровне.

В лицее имеются:

- учебные кабинеты: 8;
- учебный кондитерский цех 1;
- учебный кулинарный цех 2;
- гимнастический зал 1;
- тренажерный зал 1;
- Открытый спортивный стадион 1;
- библиотека. Читальный зал с выходом в сеть Интернет 1;
- актов зал 1.

Все учебные помещения (лаборатории, кабинеты, компьютерный класс) закреплены приказом директора лицея за преподавателями, которые несут ответственность за состоянием кабинета или лаборатории.

Заведующие кабинетами и лабораториями ежегодно составляют паспорт кабинета, в которых отражается работа, направленная на постоянное совершенствование и пополнение материально-технической базы, методического обеспечения учебного процесса. Учебные лаборатории, кондитерские цеха оснащены современным оборудованием: холодильники бытовые, шкаф жарочный, электрические плиты, кухонные электрические плиты электрическая, электрическая мясорубка МЕМ-12Е, весы порционные электрические CAS.

Реализация ОПОП СПО 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 лицее.

6 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ, ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ(СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная работа с обучающимися в лицее 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 развитию навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях, общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления и др.)

В лицее разработана Программа воспитательной деятельности, направленная на обеспечение оптимальных условий для воспитания 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 Программы 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 приумножение историко-культурных традиций лицея, формирования чувства гордости за свой лицей.

Для решения и реализации выше поставленных задач осуществляются следующие направления организации воспитательной работы:

- духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание студентов;
- профессионально-трудовое воспитание студентов;
- гражданско-патриотическое;
- правовое воспитание студентов;

- формирование культуры здорового образа жизни;
- студенческое самоуправление;
- социально-психологическая поддержка студентов.

Организацию воспитательной работы осуществляют: директор, заместитель директора по УПЧ, педагог-психолог, заведующий библиотекой, руководитель физического воспитания, педагоги, мастера производственного обучения и органы студенческого самоуправления.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в лицее работают классные руководители, мастера производственного обучения, закрепленные за определенными группами. Классный руководитель, закрепляется за группой 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.

В лицее осуществляется деятельность методической комиссии по воспитательной работе, на которой рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного лицея. Работа классных руководителей групп фиксируется в Журнале по воспитательной работе, который включает следующие разделы:

- информация об обучающихся;
- социальный паспорт группы;
- общественные обязанности обучающихся группы;
- сведения о личных достижениях;
- сведения о проблемах за период обучения;
- актив группы;
- план работы на полугодие;
- результаты учебной деятельности;
- отчет о работе.

Ежегодно в лицее проводится мониторинг уровня организации образовательного процесса, а также для определения наиболее эффективных форм и методов работы.

Студенческий совет является активным участником во внеурочной деятельности студентов. В лицее работает студенческий совет, в котором организована деятельность по следующим направлениям: учебная деятельность, культурно-массовая работа, физкультурно-оздоровительная работа. Духовно-нравственная и культурно-эстетическая работа направлена на сохранение традиций, воспитание уважения к прошлому своего народа.

Проведение тематических родительских собраний с приглашением специалистов (нарколога, сотрудников полиции), педагога-психолога.

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 профессии, специальности;
- воспитание потребности добровольного участия в благоустройстве территории лицея и хозяйственных работах в учебных помещениях, для воспитания бережного отношения к имуществу лицея.

Героико-патриотическое, правовое воспитание формирует у молодежи качества гражданина-патриота. Основными задачами героико-патриотического воспитания студентов лицея 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 правонарушений;
- активное взаимодействие администрации и студентов.

Формирование культуры здорового образа жизни.

Основные задачи воспитательной деятельности по формированию культуры здорового образа жизни:

- вовлечение студентов в занятия физкультурой и спортом;
- формирование нетерпимого отношения к пьянству, курению, ПАВ;
- информационная работа о последствиях наркомании, алкоголизм;
- проведение тематических мероприятий;
- индивидуальная работа со студентами и его семьей.

Психолого-педагогическая поддержка студентов.

Цель работы психологической службы:

- создание психолого-педагогических условий, наиболее благоприятных для личностного развития каждого студента в течение всего срока обучения в лицее;
- осуществление деятельности, направленной на сохранение психического, социального благополучия студентов.

Задачи:

- формирование благоприятного психологического климата в лицее;

- 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;
- выявление возникающих в педагогическом процессе трудностей и их причин, разработка рекомендаций по их устранению и предотвращению;
- оказание реальной психологической помощи студентам и их родителям, а также педагогическому коллективу;
- участие в процессе управления личностными отношениями и формирование норм отношений в коллективе;
- проведение серии мероприятий по адаптации к учебному процессу студентов; организацию работы классных руководителей групп, обеспечивающих позитивные взаимоотношения «преподаватель – студент»;
- формирование личной ответственности студента за результаты обучения.

Лицей осуществляет работу по совершенствованию системы оценки результативности и эффективности воспитательной деятельности, проводит анализ и корректировку содержания воспитательных программ.

Вопросы организации воспитательной работы, регулярно рассматриваются на педагогических советах, методической комиссии по воспитательной работе, совещаниях классных руководителей, на совете профилактики о нарушении среди студентов Устава лицея.

Администрацией лицея 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, организация горячего питания и др.

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

7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНОСИМЫХ В ОП СПО. ПРИЛОЖЕНИЯ.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
ГПОУ «Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»
прошнуровано и пронумеровано
в количестве 45 (сорок пять) страниц

Директор  М.Г. Огородня

