

Министерство образования и науки Ульяновской области

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения «Ульяновский авиационный колледж –
Межрегиональный центр компетенций»
по специальности среднего профессионального образования**

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Ульяновск
2017

Основная профессиональная образовательная программа областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций» по специальности СПО 19.01.17 Повар, кондитер составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом МО и Н РФ от «02» августа 2013 г. № 798.


РЕКОМЕНДОВАНА

Педагогическим Советом
ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»

Протокол
№ 1 от «30» 08 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»

 Н.Н. Китаева
«31» 08 2017г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «СЛАДИС»
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР



 И.В. ХАМБАЗАРОВА

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	6
1.2	Перечень сокращений, используемых в тексте.....	7
2	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
3	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	10
3.1.	Область профессиональной деятельности выпускников.....	10
3.2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	10
3.3.	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	10
4	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	11
4.1.	Общие компетенции.....	11
4.2.	Профессиональные компетенции.....	11
5	СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	14
5.1	Пояснительная записка к рабочему учебному плану.....	14
5.2	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	18
6	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	19
6.1	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	19
6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса..	19
6.3	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.	21
7	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	22
7.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	22
7.2	Текущий контроль успеваемости	22
7.3	Промежуточная аттестация обучающихся	23
7.4	Государственная итоговая аттестация	23
7.5	Фонды оценочных средств (ФОС)	24

ПРИЛОЖЕНИЕ А. Рабочий учебный план и календарный график учебного процесса

ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Рабочие программы общеобразовательного цикла

ОДБ.00 БАЗОВЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

- ОДБ.01 Русский язык и литература
- ОДБ.02 Иностранный язык
- ОДБ.03 Математика
- ОДБ.04 История
- ОДБ.05 Физическая культура
- ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОДБ.07 Физика
- ОДБ.08 Обществознание (включая экономику и право)
- ОДБ.09 География
- ОДБ.10 Экология

ОДП.00 ПРОФИЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

- ОДП.01 Информатика
- ОДП.02 Химия
- ОДП.03 Биология

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

- ДОУД.01 История Ульяновской области
- ДОУД.02 Этика и эстетика

ПРИЛОЖЕНИЕ В. Рабочие 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

ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла

- 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 и 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
- ФК.01 Физическая культура

ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Рабочие программы учебных практик профессиональных модулей профессионального цикла

- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПМ.03 Приготовление супов и соусов
- ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
- ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
- ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- ФК.01 Физическая культура

ПРИЛОЖЕНИЕ Е. Рабочие программы производственных практик профессиональных модулей профессионального цикла

- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ФК.01	Физическая культура

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж. Фонды оценочных средств по промежуточной аттестации.

ОДБ.00 БАЗОВЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.01	Русский язык и литература
ОДБ.02	Иностранный язык
ОДБ.03	Математика
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Физическая культура
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.07	Физика
ОДБ.08	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.09	География
ОДБ.10	Экология

ОДП.00 Профильные дисциплины

ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология

Дополнительные дисциплины

ДОУД.01	История Ульяновской области
ДОУД.02	Этика и эстетика
ДОУД.03	Психология
ИП.00	Индивидуальный проект

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

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

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ФК.01	Физическая культура

Аннотация

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее ОПОП СПО) по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 г. №798, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 июня 2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. №354 и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. №273 – Ф3 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 года №1350 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 ноября 2016 года №1477 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой

профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 года №06-1225);

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования от 20.10.2010 № 12-696);
- Методические рекомендации ЦРПО Московский политех по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (2017 год);
- Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО и специальностей СПО рекомендованы ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015 года);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 года №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (в ред. от 15.12.2014г. №1580);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968 с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017 года №1138;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Право на реализацию настоящей ОПОП СПО предоставлено Министерством образования и науки Ульяновской области на основании **лицензии на осуществление образовательной деятельности от 11 августа 2016 года №2987.**

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

ФГОС СПО	– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ОПОП	– основная профессиональная образовательная программа;
ППССЗ	– программа подготовки специалистов среднего звена
МДК	– междисциплинарный курс
ПМ	– профессиональный модуль
ОК	– общие компетенции;
ПК	– профессиональные компетенции.
Цикл ОПД	– общепрофессионального цикла
Цикл ОП	– профессиональный цикл
Цикл ОГСЭ	– общий гуманитарный и социально-экономический цикл
Цикл ЕН	– математический и общий естественнонаучный цикл

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В реализации ОПОП СПО задействованы ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций» и предприятия общественного питания города Ульяновска, с которыми колледжем заключены договоры и в которых обучающиеся проходят производственную практику.

Обучение ведется на русском языке в **очной форме**.

Сроки получения среднего профессионального образования по данной профессии в очной форме обучения определены ФГОС СПО:

- 10мес. – на базе среднего общего образования;
- 2г.10мес.- на базе основного общего образования.

Квалификация – повар, кондитер

Настоящая программа подготовки квалифицированных рабочих предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - общепрофессионального,
 - профессионального;
- и разделов:
- физическая культура,
 - учебная практика;
 - производственная практика,
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

В рамках настоящей ОПОП СПО реализуется программа получения среднего общего образования **естественнонаучного профиля**.

Для организации образовательного процесса разработан рабочий учебный план (приложение), календарный график учебного процесса (приложение) и рабочие программы по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам профессиональных модулей, практикам:

О.00 **Общеобразовательный цикл**

ОДБ.00 **Базовые дисциплины**

ОДБ.01 Русский язык и литература

ОДБ.02 Иностранный язык

ОДБ.03 Математика

ОДБ.04 История

ОДБ.05 Физическая культура

ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности

ОДБ.07 Физика

ОДБ.08 Обществознание (включая экономику и право)

ОДБ.09 География

ОДБ.10 Экология

ОДП.00 **Профильные дисциплины**

ОДП.01 Информатика

ОДП.02 Химия

ОДП.03 Биология

Дополнительные дисциплины

ДОУД.01 История Ульяновской области

ДОУД.02 Этика и эстетика

ДОУД.03 Психология

ИП.00 Индивидуальный проект

П.00 **Профессиональный цикл**

ОП.00 **Общепрофессиональные дисциплины**

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
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
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 и макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
ФК.01	Физическая культура

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

3.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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.

3.3. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

В рамках ОПОП по специальности 19.01.17. Повар, кондитер реализуются все профессиональные модули, предусмотренные ФГОС СПО.

Реализуемые профессиональные модули формируют квалификацию повар, кондитер.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

При изучении дисциплин, междисциплинарных курсов профессиональных модулей и при прохождении всех запланированных практик у обучающихся формируются **общие компетенции**:

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

- 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.

4.2. Профессиональные компетенции

При изучении дисциплин, междисциплинарных курсов профессиональных модулей и при прохождении всех запланированных практик у обучающихся формируются **профессиональные компетенции**:

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

- ВПД 1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ
- ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
- ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 1.3 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС и WSR)
- ПК 1.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий грибов (с учётом ПС и WSR)
- ВПД 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
- ПК 2.3. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 2.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с

- инструкциями и регламентами при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС и WSR)
- ПК 2.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)
- ВПД 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2 Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 3.5. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении супов и соусов (с учётом ПС и WSR)
- ПК 3.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)
- ВПД 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.4 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из рыбы (с учётом ПС и WSR)
- ПК 4.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)
- ВПД 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
- ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 5.5 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом ПС и WSR)
- ПК 5.6 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)
- ВПД 6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК
- ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 6.5 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении холодных блюд и закусок (с учетом ПС и WSR)
- ПК 6.6 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и

подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учетом ПС и WSR)

ВПД 7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.4 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении сладких блюд и напитков (с учётом ПС и WSR)

ПК 7.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)

ВПД 8 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

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

ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

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

ПК 8.7 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (с учётом ПС и WSR)

ПК 8.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации кондитерских изделий и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (с учётом ПС и WSR)

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Пояснительная записка к учебному плану

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: графиком учебного процесса, рабочим учебным планом специальности; рабочими программами дисциплин, профессиональных модулей, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Рабочий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций» разработан на основе:

✓ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года (зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 августа 2013г. № 29749);

✓ Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 в редакции Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 г. № 1645;

✓ Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. №06-259 с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО;

✓ Письма Департамента профессионального образования Министерства образования и науки РФ совместно с ФИРО от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснении по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

✓ Приказа Министерства образования и науки от 29.10.2013 г. №1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей СПО»;

✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013 г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 26.09.2009 г. №354 и специальностям СПО, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 26.09.2009 г. №355»;

✓ Приказа Министерства образования и науки от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»;

✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

✓ Требований 7-го и 8-го разделов ФГОС СПО по специальности;

✓ Устава ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций».

Учебная деятельность обучающихся предусматривает следующие основные виды учебных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, самостоятельная работа, практика, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Академические часы группируются парами.

В колледже установлена шестидневная рабочая неделя.

Недельная нагрузка студентов обязательными учебными занятиями не превышает 36 академических часов, максимальная нагрузка студентов составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При реализации ОПОП по специальности 19.01.17 Повар, кондитер проводятся учебная и производственная практики.

Производственная практика реализуется на протяжении 26 недель, учебная практика – на протяжении 15 недель.

Учебная и производственная практики проводятся концентрированно и рассредоточено в несколько периодов с целью освоения видов профессиональной деятельности, приобретения практического опыта и формирования профессиональных компетенций в привязке к профессиональным модулям.

Содержание заданий по учебной и производственной практикам разрабатывается, исходя из содержания профессионального модуля.

По учебной и производственной практикам разрабатываются рабочие программы.

Производственная практика для студентов, обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер организуется на профильных предприятиях города. Студенты направляются на практику в периоды, определенные календарным графиком учебного процесса на текущий учебный год.

Производственная практика проводится на основе договоров о сотрудничестве, заключенных между предприятиями и колледжем.

Руководителями практики от колледжа являются преподаватели и мастера производственного обучения, определенные приказом директора. Руководителями практики от организаций являются специалисты или руководители структурных подразделений, назначенные приказами руководителей данных организаций.

Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится в форме защиты отчетов в счет объема часов, отведенных на соответствующий этап практики. Оценка, выставляемая по итогам практики - «дифференцированный зачет» (по 5-ти балльной шкале).

При проведении экзаменов (квалификационных) как формы промежуточной аттестации по ОПОП, проводится независимая оценка результатов обучения с участием представителей работодателей. На экзамене (квалификационном) проверяется готовность студента к выполнению указанных видов профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций по данному конкретному профессиональному модулю. В результате по итогам экзамена (квалификационного) принимается решение об освоении, либо о неосвоении видов профессиональной деятельности, определенных дидактическим содержанием профессионального модуля, включая задания по учебной и производственной практикам и выставляется оценка по пятибалльной шкале.

Экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям проводятся в форме экзаменов, организуемых по принципу «здесь и сейчас». В ходе экзаменов выполняются комплексные практические задания по модулям.

Текущий контроль сформированности компетенций, умений и знаний проводится в соответствии с Положениями «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям» и «Об организации обучения студентов с применением рейтинговой интенсивной технологии модульного обучения «РИТМ». Количество контрольных работ, выступающих видом рубежного контроля, определяется количеством разделов в календарно-тематическом

плане и может быть изменено в соответствии с «Картой контроля умений и знаний студентов по дисциплине или МДК».

Все дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами. Их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- ✓ по дисциплинам общеобразовательного цикла - дифференцированным зачетом или экзаменом;
- ✓ по дисциплинам профессионального цикла и циклов ОГСЭ и МЕН – зачетом, дифференцированным зачетом или экзаменом;
- ✓ по МДК – дифференцированным зачетом или экзаменом.

По профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в учебном году. Экзамен (квалификационный) проводится после завершения этапов учебной и производственной практик, относящихся к соответствующему профессиональному модулю.

В дни проведения экзаменов не планируются другие виды учебной деятельности. Объем времени на проведение экзамена (квалификационного) учитывается в объеме часов, отведенных на промежуточную аттестацию.

Контроль учебной работы в течение семестра включает следующие этапы:

- ✓ предварительная аттестация – проводится за один месяц до начала экзаменационной сессии (согласно календарному графику учебного процесса);
- ✓ зачетная неделя – последняя неделя текущего семестра;
- ✓ экзаменационная сессия – определяется календарным графиком учебного процесса и планируется для проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов (квалификационных).

По профессиональным модулям обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который проводится с участием представителей работодателей.

Время, отведенное на экзаменационную сессию может использоваться как концентрированно, так и рассредоточено в течение семестра. Экзамены квалификационные могут проводиться после окончания этапов практики по данному профессиональному модулю или в период экзаменационной сессии.

Предварительная аттестация проводится с целью предварительного анализа результатов учебной работы студентов, предупреждения студентов и их родителей о возможных последствиях низкой успеваемости, а также для повышения уровня качества подготовки студентов.

В период зачетной недели проводятся зачеты и дифференцированные зачеты по дисциплинам и междисциплинарным курсам, не выносимым на экзаменационную сессию. По итогам проведенного зачета студент получает оценку «зачет», по итогам дифференцированного зачета - оценку по 5-ти балльной шкале. Оценка «зачет» выставляется по дисциплинам, не являющимся определяющими при формировании профессиональных компетенций. Оценки по итогам дифференцированных зачетов и экзаменов по 5-ти балльной шкале выставляются по дисциплинам и междисциплинарным курсам, формирующим профессиональные компетенции, учитываемые при дальнейшем трудоустройстве выпускников.

Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8-ми, а суммарное количество зачетов и дифференцированных зачетов -10-ти (без учета зачетов по физической культуре).

При планировании самостоятельной работы студентов преподаватели могут использовать такие виды заданий: решение упражнений и задач, выполнение практических заданий по приготовлению блюд, анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, подготовка к деловым играм и участие в них, подготовка рефератов, докладов, сообщений, подготовка к семинарам, постановка

экспериментов, исследовательская и аналитическая работа и др. После завершения изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (в 4-ом семестре) студенты - юноши проходят учебные военные сборы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Перечень тем и заданий для ВКР определяется Программой государственной итоговой аттестации, которая ежегодно пересматривается на заседаниях выпускающей цикловой методической комиссии, согласовывается с работодателями, рассматривается на заседании педагогического совета и утверждается директором колледжа. Содержание Программы государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Подготовка к демонстрационному экзамену проводится в период проведения учебной и производственной практик по профессиональным модулям.

В ходе выполнения выпускных квалификационных работ со студентами проводятся групповые и индивидуальные консультации.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется за счет 3-х часов обязательных аудиторных занятий на 1-ом и 2-ом курсах и 2-х часов на 3-ем курсе, а также 2-х часов самостоятельной учебной нагрузки за счет занятий в спортивных клубах, секциях.

Для студентов очной формы обучения проводятся консультации из расчета 4-х часов на каждого обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Периодичность и время проведения консультаций определяется, исходя из расписания занятий преподавателей и включается в сводный график проведения консультаций на текущий год.

В соответствии с Письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. №06-259 с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО для реализации профессии 19.01.17 Повар, кондитер изучение общеобразовательных дисциплин проводится по учебному плану для специальностей **естественнонаучного профиля**.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (2052 часа), распределено на учебные дисциплины: общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях и дополнительные дисциплины, предлагаемые колледжем (по решению цикловой методической комиссии).

Обучающиеся на базе основного общего образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей в течение всего срока освоения данной образовательной программы.

В общеобразовательном цикле выделены базовые и профильные дисциплины. **Базовыми** дисциплинами являются: русский язык и литература, иностранный язык, математика: алгебра и начала анализа, геометрия, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, физика, обществознание (включая экономику и право), география, экология.

Профильными дисциплинами являются: информатика, химия, биология.

Обязательным для студентов 1-го курса является выполнение индивидуального проекта.

На выполнение индивидуального проекта отведено 39 часов аудиторной нагрузки.

В общеобразовательный цикл добавлены дисциплины в объеме 135 часов, в т.ч.:

- ✓ Психология – в объеме 45 часов,
- ✓ История Ульяновской области – в объеме 45 часов,
- ✓ Этика и эстетика - в объеме 45 часов;

Объем часов (инвариантной части) профессиональных модулей составляет 411 часов, общепрофессиональных дисциплин - 201 час.

Часы вариативной части предназначены для расширения и углубления подготовки квалифицированных рабочих, для формирования дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для выполнения видов профессиональной деятельности и обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и возможностями продолжения обучения в ВУЗах.

Процент практикоориентированности по ОПОП СПО 19.01.17 Повар, кондитер составляет 89,9%

Объем самостоятельной учебной нагрузки студентов по ОПОП составляет 50% от аудиторной нагрузки.

Рабочий учебный план и календарный график учебного процесса представлен в *Приложении А*.

5.2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла представлены в *Приложении Б*.

Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла представлены в *Приложении В*.

Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла представлены в *Приложении Г*.

Рабочие программы учебных практик профессиональных модулей профессионального цикла представлены в *Приложении Д*.

Рабочие программы производственных практик профессиональных модулей профессионального цикла представлены в *Приложении Е*.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.01.17 Повар, кондитер колледж располагает **материально-технической базой**, обеспечивающей проведение всех видов учебных, лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом.

Перечень кабинетов и лабораторий соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности:

19.01.17 Повар, кондитер (ФГОС от 02.08.2013 N 798 (ред. от 09.04.2015))

Кабинеты	русского языка и литературы
	математики
	химии
	физики
	биологии
	географии
	социально-экономических дисциплин
	иностранных языков
	информатики
	технологии кулинарного производства
	технологии кондитерского производства
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	химии
	физики
	микробиологии, санитарии и гигиены
	товароведения продовольственных товаров
	технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	актовый зал

Материально-техническая база соответствует действующим **санитарным и противопожарным нормам.**

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Ведущими функциями библиотеки образовательного учреждения являются: информационно-библиографическое обслуживание читателей с целью наиболее полного удовлетворения читательских запросов; формирование учебного фонда (печатного и электронного) в соответствии с требованиями ФГОС СПО; пропаганда библиотечно-библиографических знаний; воспитание культуры чтения.

В колледже имеется библиотека общей площадью 360 кв.м. с абонементом, читальным залом на 80 посадочных мест, книгохранилищем (83 тысячи экземпляров), компьютерным

залом. Также в библиотеке имеются: электронный каталог и электронная база учебно-методических пособий.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам периодических изданий, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов по специальности.

Библиотека колледжа сотрудничает с ООО «Издательский Дом ИНФРА-М» по предоставлению права доступа к электронно-библиотечной системе ZNANIUM.COM с возможностями чтения учебных изданий и скачивания 10% от текста учебника (Договор № 2468 эбс от 01 ноября 2017 г.) и Методическим центром по библиотечной работе Ульяновского государственного технического университета.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей основной образовательной программы.

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).

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Колледж обеспечен необходимым комплектом **лицензионного программного обеспечения**.

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

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестации) **создаются фонды оценочных средств**, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждаются директором колледжа.

Образовательный процесс в ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций» регламентируется Положениями:

- ✓ «О порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам и профессиональным модулям»;
- ✓ «Об организации обучения обучающихся с применением рейтинговой интенсивной технологии модульного обучения «РИТМ» (8 редакция), которое действует в образовательном учреждении с 1997 года.

Система «РИТМ» основана на принципах интенсивного обучения и даёт возможность улучшения качественных показателей в освоении учебного материала, повышения объективности в оценке умений и знаний студентов, активизации их познавательной деятельности, помогает регулировать процесс мониторинга сформированности общих и профессиональных компетенций в процессе реализации основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ОПОП СПО 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена педагогическими работниками, имеющими высшее профессиональное образование и опыт работы по профилю специальности.

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Контроль и оценка достижений обучающихся и качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- ✓ оценка уровня освоения дисциплин;
- ✓ оценка компетенций обучающихся.

С целью оценки результатов обучения и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются следующие виды контроля:

Нулевой (пропедевтический) – контроль знаний и умений, необходимых для изучения учебных дисциплин 1-го курса.

Входной контроль – контроль знаний и умений обучающихся по предыдущим учебным дисциплинам или междисциплинарным курсам, необходимых для эффективного изучения более сложной дисциплины (МДК).

Текущий контроль – отслеживание уровня усвоения знаний и умений обучающимися в ходе устных опросов, диктантов, тестов, при выполнении лабораторных работ, практических заданий и прочее.

Рубежный контроль – контроль знаний и умений обучающихся по окончании изучения каждого раздела учебной дисциплины, междисциплинарного курса - контрольная работа.

Итоговый (обобщающий) контроль – контроль знаний, умений и компетенций обучающихся при проведении зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов или экзаменов (квалификационных) в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

Отсроченный контроль – контроль остаточных знаний и умений обучающихся спустя какое-то время после изучения модуля, раздела, курса (этот срок может колебаться от 3-х месяцев до полугода и более). Этот вид контроля не влияет на итоговую оценку обучения обучающихся и проводится выборочно, как правило, в интересах внешнего контроля качества обучения, или внутреннего с целью изучения сохранения знаний обучающимися.

7.2 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости обучающихся представляет собой оценку достигнутых образовательных результатов как одну из составляющих оценки качества освоения ОПОП СПО и ориентирован на проверку сформированности отдельных умений, знаний и элементов компетенций

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК), прохождение практики как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля уровня и качества подготовки обучающихся, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины, междисциплинарного курса или руководитель практики.

Все виды текущего контроля проводятся в соответствии с «Картой контроля знаний и умений обучающихся по дисциплине или профессиональному модулю. Критерии оценивания доводятся до сведения обучающихся на первом занятии каждой дисциплины, междисциплинарного курса или в первый день практики.

Обучающиеся обязаны в установленные сроки выполнять все задания, предусмотренные ОПОП.

При наличии текущей задолженности студент не допускается к промежуточной аттестации по учебной дисциплине, МДК, ПМ, выносимым на экзамены.

Студент имеет возможность ликвидировать текущие задолженности в течение семестра и экзаменационной сессии в часы консультаций преподавателей.

7.3 Промежуточная аттестация обучающихся

Основными видами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- ✓ экзамен по дисциплине;
- ✓ экзамен по междисциплинарному курсу;
- ✓ комплексный экзамен по 2 и более дисциплинам или МДК;
- ✓ экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

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

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности (профессии).

Для определения уровня освоения обучающимся ОПОП СПО рекомендуется применять:

- ✓ при подведении итогов по учебной/производственной практике проводится дифференцированный зачет и выставляются оценки по пятибалльной шкале;
- ✓ при проведении дифференцированного зачета или экзамена по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (в том числе комплексных) также выставляются оценки по пятибалльной шкале;
- ✓ при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю - принимается решение о готовности к выполнению видов профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен» и выставляется оценка по пятибалльной шкале.

Экзамен (квалификационный) проводится по окончании освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся программы ПМ.

Экзамен (квалификационный) может проводиться в форме:

- ✓ демонстрационного экзамена, на котором выполняется комплексное практическое задание на рабочем месте;
- ✓ защиты курсовой работы (проекта) по профессиональному модулю;
- ✓ защиты портфолио обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится преподавателем - по соответствующей учебной дисциплине, МДК; по практике - руководителем практики; по экзамену (квалификационному) – экспертной комиссией.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определяются рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

7.4 Государственная итоговая аттестация

Виды аттестационных испытаний на государственной итоговой аттестации определяются в Программе государственной итоговой аттестации, разрабатываемой и утверждаемой ежегодно.

Программа ГИА, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяется с учетом примерной ОПОП СПО и утверждается директором колледжа после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей ГЭК.

Программа ГИА включает:

- ✓ вид(ы) ГИА;

- ✓ формы проведения ГИА;
- ✓ объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- ✓ сроки проведения ГИА;
- ✓ перечень необходимых материалов и документов;
- ✓ условия подготовки и процедуру проведения ГИА;
- ✓ основные направления тематики дипломного проектирования;
- ✓ тематику выпускных квалификационных работ
- ✓ требования к выпускным квалификационным работам
- ✓ критерии оценки выполнения и защиты выпускных квалификационных работ

В зависимости от осваиваемой ОПОП СПО и в соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа может выполняться в следующих видах:

- ✓ выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа либо демонстрационный экзамен – для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- ✓ дипломная работа (дипломный проект) и (или) демонстрационный экзамен – для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями выпускающей цикловой методической комиссии совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе. При этом, тематика выпускных квалификационных работ (ВКР) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу данной специальности (профессии).

Образовательный процесс в ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций» регламентируется Положениями:

- ✓ «О порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам и профессиональным модулям»;
- ✓ «Об организации обучения обучающихся с применением рейтинговой интенсивной технологии модульного обучения «РИТМ»» (8 редакция), которое действует в образовательном учреждении с 1997 года.
- ✓ «О Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций»»

Система «РИТМ» основана на принципах интенсивного обучения и даёт возможность улучшения качественных показателей в освоении учебного материала, повышения объективности в оценке умений и знаний обучающихся, активизации их познавательной деятельности, помогает регулировать процесс мониторинга сформированности общих и профессиональных компетенций в процессе реализации основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

7.5 Фонды оценочных средств (ФОС)

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая, промежуточная и государственная итоговая аттестации) **создаются фонды оценочных средств**, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждаются директором колледжа.

Фонды оценочных средств по промежуточной аттестации представлены в *Приложении Ж*.