

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЬШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено

на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
«19» 08 2016 г.

Утверждено

приказом директора
ГАПОУ ТО
«Гольшмановский
агропедагогический колледж»
Г.В. Прейс
№ 90 от «19» 08 2016 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

Форма обучения – заочная

Специализация: технология продукции общественного питания

Квалификация: мастер производственного обучения, технолог

Нормативный срок обучения

на базе среднего общего образования- 4 года 10 месяцев

Основная образовательная программа государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Гольшмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1386 от 27.10.2014, зарегистрированного Министерством юстиции России №34994 от 28.11.2014; укрупненная группа 44.00.00 Образование и педагогические науки

Организация – разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Гольшмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»)



Эксперты:

 Волкотруб Г.И., директор ООО «Гольшмановообщепит РПС»

Авторы-разработчики:

Пантелеева Н.А., старший мастер ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж».
Федосенко И.П., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж».

Пономарева Е.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж».

Скареднова М.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж».

Чудаева Н.В., заведующий отделением по УГС ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж».

Павленко Т.А. преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж».

Содержание

Раздел 1. Общие положения	6
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	6
1.2. Нормативный срок освоения программы	6
1.3. Термины, определения и используемые сокращения	6
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ	9
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2. Виды профессиональной деятельности	9
2.3. Квалификационная характеристика выпускника	10
Раздел 3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	12
3.1. Общие компетенции выпускника	12
3.2. Профессиональные компетенции	13
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих	14
Раздел 4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	15
4.1. Учебный план	15
4.2. Календарный учебный график	19
Раздел 5. Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы	20
5.1. Материально-техническое обеспечение	20
5.2. Информационное обеспечение	20
5.3. Кадровое обеспечение	21
Раздел 6. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	27
Приложения:	
Учебный план	приложение 1
Функциональная карта	приложение 2
Базисный учебный план	приложение 3
Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	
ОГСЭ.01 Основы философии	приложение 4
ОГСЭ .02 Психология общения	приложение 5
ОГСЭ.03 История	приложение 6
ОГСЭ.04 Иностранный язык (английский)	приложение 7
ОГСЭ.05 Основы энергосбережения	приложение 8
ОГСЭ.06 Физическая культура	приложение 9
Программы дисциплин естественно-научного цикла	
ЕН.01 Математика	приложение 10

ЕН.02 Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности	приложение 11
Программы дисциплин профессионального цикла	
ОП.01 Общая и профессиональная педагогика	приложение 12
ОП.02 Общая и профессиональная педагогика	приложение 13
ОП.03 Возрастная анатомия, физиология, гигиена	приложение 14
ОП.04 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	приложение 15
ОП.05 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	приложение 16
ОП.06 Физиология питания	приложение 17
ОП.07 Организация хранения и контроль запасов сырья	приложение 18
ОП.08 Товароведение продовольственных товаров	приложение 19
ОП.09 Экономика отрасли	приложение 20
ОП.10 Основы маркетинга	приложение 21
ОП.11 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	приложение 22
ОП.12 Управление персоналом	приложение 23
ОП.13 Правовые основы предпринимательской деятельности	приложение 24
ОП.14 Охрана труда	приложение 25
ОП.15 Бухгалтерский учет в общественном питании	приложение 26
ОП.16 Документационное обеспечение управления предприятием общественного питания	приложение 27
ОП.17 Введение в специальность	приложение 28
ОП.18 Основы педагогического мастерства	приложение 29
ОП.19 Безопасность жизнедеятельности	приложение 30
ПМ.01 Организация учебно-производственного процесса. МДК.01.01 Методика профессионального обучения	приложение 32,33
УП.01.01 Организация учебно-производственного процесса. МДК.01.01 Методика профессионального обучения	приложение 34
ПП.01.01 Организация учебно-производственного процесса. МДК.01.01 Методика профессионального обучения	приложение 35
ПМ.02 Методическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	приложение 36,37,
УП.02.01 Программа учебной практики Методическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	приложение 38.1

ПП.02.01 Программа производственной практики Методическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	приложение 38
ПМ.03 Методическое сопровождение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих	приложение 39
МДК.03.01 Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения	приложение 40
УП.03.01 Методическое сопровождение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих	приложение 41.1
ПП 03.01 Методическое сопровождение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих	приложение 41.2
ПМ.04 Участие в организации технологического процесса	приложение 42
МДК.04.01 Организация технологического процесса	приложение 43
УП.04.01 Участие в организации технологического процесса	приложение 44.1
ПП.04. Производственная практика Участие в организации технологического процесса	приложение 44.2
ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих	приложение 45
МДК.05.01 Технология продукции общественного питания	приложение 46
МДК. 05.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	приложение 47
УП.05.01 Учебная практика «Повар»	приложение 48
УП.05.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	приложение 49
ПП.05.01 Производственная практика «Повар»	приложение 50
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК.06. 01 Управление структурным подразделением организации	приложение 51,52
УП. 06.01 Управление структурным подразделением организации	приложение 53
ПП. 06.01 Управление структурным подразделением организации	приложение 54

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 от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями), Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО),

- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»,

- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 (ред. от 14.05.2014) "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы углубленной подготовки специалистов среднего звена 44.02.06 (051001) Профессиональное обучение (по отрасли Технология продукции общественного питания) квалификация: мастер производственного обучения, технолог, при заочной форме обучения на базе среднего общего образования – 4 года 10 месяцев

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования углубленной подготовки превышает на один год срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки.

1.3. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

Компетенция – способность применять знания, умения и практический опыт для успешной трудовой деятельности.

Квалификация - готовность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Уровень квалификации - степень профессиональной подготовленности работника к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Разряд - Порядковое место в тарифно-квалификационной системе России, определяющее уровень квалификации работника.

Профессиональный стандарт (ПС) - документ, раскрывающий с позиций объединений работодателей (и/или профессиональных сообществ) содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.

Общая компетенция - Способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

Профессиональная компетенция - Способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной деятельности

Компетентность - Наличие у человека компетенций для успешного осуществления трудовой деятельности.

Федеральный государственный образовательный стандарт - Нормативный документ, определяющий совокупность требований к результатам освоения основной образовательной программы, ее структуре и условиям реализации.

Результаты профессионального обучения (подготовки)

1) Общие и профессиональные компетенции, соответствующие определенному уровню образования и квалификации;

2) Социально и профессионально значимые характеристики качества подготовки выпускников образовательных учреждений профессионального образования.

Контроль результатов обучения - Процесс сопоставления достигнутых результатов обучения с заданными в целях обеспечения качества подготовки обучающихся.

Оценка результатов обучения - Процедура определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся и выпускников профессионального образования требованиям потребителей образовательных услуг.

Основная профессиональная образовательная программа (ППССЗ) - Совокупность учебно-методической документации, включающая в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии

Профессиональный модуль - Часть программы профессионального образования (обучения), предусматривающая подготовку обучающихся к осуществлению определенной совокупности трудовых функций, имеющих самостоятельное значение для трудового процесса. Может быть частью основной профессиональной образовательной программы или самостоятельной программой с обязательной процедурой сертификации квалификации выпускника по ее окончании.

Программа профессионального модуля - Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля.

Раздел профессионального модуля - Часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять: - из междисциплинарного курса или его части (если практика по модулю проходит концентрированно); - из междисциплинарного курса или его части в сочетании с практикой (если практика по модулю проходит рассредоточено).

Практика (производственная) - Вид учебных занятий, использующийся для освоения обучающимися компетенций в процессе самостоятельного выполнения определенных видов работ, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в максимально приближенных к ней условиях.

Учебная дисциплина - Система знаний и умений, отражающая содержание определенной науки и/или области профессиональной деятельности, и нацеленная на обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной дисциплины - Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

Вид профессиональной деятельности - 1) Определенные методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования; 2) Совокупность трудовых функций, требующих обязательной профессиональной подготовки, рассматриваемых в контексте определенной сферы их

28

применения, характеризующейся специфическими объектами, условиями, инструментами, характером и результатами труда.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Профессия (специальность) - Общественно признанный относительно устойчивый вид профессиональной деятельности человека, который определен разделением труда в обществе.

Объект (предмет) профессиональной деятельности - Явление, предмет, процесс, на которые направлено воздействие в процессе трудовой деятельности.

Область профессиональной деятельности - Совокупность видов профессиональной деятельности, имеющая общую основу (аналогичные или близкие назначение, объекты, технологии, в т.ч. средства труда) и предполагающая схожий набор трудовых функций и соответствующих компетенций для их выполнения

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) профессиональное обучение, руководство учебной и производственной практикой, воспитание обучающихся в процессе подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям рабочих (служащих) в учреждениях (организациях), реализующих программы профессиональной подготовки и профессионального образования (по отраслям).

Выполнение работ по специальности:

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания;

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Мастер производственного обучения:

- организация учебно-производственного процесса;

- педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности;

- методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих);

- участие в организации производственной деятельности;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Технолог:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих (служащих) в качестве мастера профессионального обучения в образовательных учреждениях различных типов и видов, а также к профессиональной деятельности в качестве специалиста среднего звена по соответствующей специальности среднего профессионального образования на предприятиях (организациях) различных организационно-правовых форм собственности.

Основные виды деятельности выпускника:

- учебно-воспитательная - осуществление целостного учебно-производственного процесса в соответствии с образовательной программой профессиональной подготовки рабочих (служащих);
- формирование личностных и профессиональных качеств будущего рабочего (служащего);
- создание благоприятной образовательно-воспитательной среды в процессе профессионального обучения;
- осуществление профессиональной ориентации обучающихся, личностно-ориентированного подхода в работе с ними;
- учебно-методическая - проектирование и разработка комплексного учебно-методического обеспечения процесса профессионального обучения и практики учащихся (обучающихся);
- изучение передового производственного опыта и инновационных образовательных технологий, использование их в учебно-воспитательной и производственной деятельности;
- организационно-управленческая - организация учебно-производственного и воспитательного процесса, практики обучающихся;
- руководство деятельностью учебной группы, производственного коллектива исполнителей;
- выбор оптимальных решений в нестандартных педагогических и производственных ситуациях;
- обеспечение выполнения требований программы производственного обучения, техники безопасности и режима работы обучаемых в учебных мастерских и на производственных объектах;
- учет, отчетность и анализ учебной и производственной деятельности;
- производственно-технологическая, (конструкторско-технологическая, опытно-экспериментальная, и другие виды деятельности).

Выпускник должен уметь:

- формировать и развивать профессиональные умения и навыки у обучаемых;
- проектировать (конструировать) занятия по профессиональной подготовке, воспитательную работу, несложные технические и дидактические средства обучения;
- организовывать и осуществлять образовательный процесс с учетом индивидуальных особенностей обучаемых и на основе современных технологий профессионального обучения и воспитания;
- обеспечивать связи теории с практикой; разрабатывать планирующую и учебно-методическую документацию по производственному обучению и практике обучающихся (студентов);
- формировать профессионально важные качества личности рабочего (служащего) и проводить профориентационную работу;
- использовать достижения профессиональной педагогики и психологии при совершенствовании процесса профессионального обучения и воспитания обучающихся (студентов);
- пользоваться нормативно-справочной, научно-технической, педагогической и учебно-методической литературой;
- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в учебно-производственных мастерских;
- нормировать и организовывать производственные и учебно-производственные работы, деятельность учебной группы с соблюдением правил безопасных условий труда и противопожарной защиты;

- вести учет, отчетность и на их основе проводить анализ, оценку и корректировку учебно-производственной деятельности, разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности образовательного процесса и производства;
- внедрять инновационные технологии профессионального обучения, передового отечественного и международного опыта в профессионально-педагогической сфере;
- применять в профессиональной деятельности информационно-телекоммуникационные технологии, автоматизированные средства обучения.

Выпускник должен знать:

- основополагающие документы Правительства Российской Федерации, отраслевых министерств, Минобразования России и Минтруда России по вопросам кадровой политики и профессионального образования;
- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников учебных заведений среднего профессионального образования в части профессионального обучения и практики обучающихся (студентов);
 - учебно-программную документацию подготовки рабочих (служащих);
 - анатомию, возрастную физиологию и гигиену;
 - общую и профессиональную психологию;
 - общую и профессиональную педагогику;
 - методику профессионального обучения и воспитания;
- основные показатели и методы оценки производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
- средства информационных технологий и методы работы с ними;
- государственную систему метрологии, стандартизации и сертификации; основы рыночной экономики и менеджмента;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, промышленной санитарии и противопожарной защиты.

По второй части квалификации (технолог) требования к умениям и знаниям выпускника устанавливаются согласно Государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников среднего профессионального образования по специальности профиля подготовки.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

3.1. Общие компетенции выпускника

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

3.1.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

3.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

3.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

3.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.2. Профессиональные компетенции

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) техник

ВПД 1. Организация учебно-производственного процесса.

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия.

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования и др.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях.

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебнопроизводственных мастерских и на производстве.

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся.

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся.

ПК 1.7. Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс.

ВПД 2. Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности.

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты.

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся.

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 2.5. Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей

(лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания.

ВПД 3. Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных.

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.

ПК 3.3. Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений.

ПК 3.4. Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки.

ВПД 4. Участие в организации технологического процесса.

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности.

ВПД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.3 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА 44.02.06 Профессиональное обучение

Квалификация: мастер производственного обучения; технолог

Форма обучения – заочная

Нормативный срок обучения – 4 года и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по курсам		Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Курс изучения					Распределение часов					
		Экзаменов	Зачеты	Дифференцированные зачета	Ломашинья контрольная работа	Максимальная	Самостоятельная	обязательная	Обязательная аудиторная			3 курс	4 курс	5 курс	6 курс	7 курс	Обязательная часть	Вариативная часть		
									Обзорные, установочные	Пр. занятия	лаб. занятия								Курсовое проектирование	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
	Обязательная часть циклов ОПОП																			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	7	1	2	969	879	90	42	48			12	10	20	10		642	27	
ОГСЭ.01	Основы философии		4		4	54	44	10	10					10				54		
ОГСЭ.02	Психология общения		4		4	54	44	10	10					10				54		
ОГСЭ.03	История	3				54	44	10	10				10					54		
ОГСЭ.04	Иностранный язык		3,5 6,7			296	256	40		40			10	10	10	10		296		
ОГСЭ.05	Основы энергосбережения		7			27	9	18	10	8						18			27	
ОГСЭ.05	Физическая культура			3		484	482	2	2				2	2				484		
ЕН.00	Математический и общий естественный-научный цикл					186	156	28	10	18			28					186		
ЕН.01	Математика	3				72	60	12	6	6			12					72		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик деятельности	Распределение по курсам		Домашняя контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Курс изучения					Распределение часов		
		Экзаменов	Зачеты		Дифференцированные зачеты	Максимальная	Самостоятельная	обязательная	Обязательная аудиторная			3 курс	4 курс	5 курс	6 курс	7 курс	Обязательная часть	Вариативная часть
									В том числе:	Пр. занятия	лаб. занятий							
ЕН.02	Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности	3			114	98	16	4	12				16				114	
П.00	Профессиональный цикл	27	8	22	5379	4704	675	39	257				103	130	150	132	3462	1917
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	7	5	7	14	113	8	14	113				77	38	56	38	1356	574
ОП.01	Общая и профессиональная педагогика	6	5	5	228	178	50	30	20				32	18			150	78
ОП.02	Общая и профессиональная психология	7	6	6	272	240	32	12	20				16	16			150	122
ОП.03	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	5			60	46	14	8	6				14				60	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	4			72	62	10	6	4				10				72	
ОП.05	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3			159	143	16	10	6								159	
ОП.06	Физиология питания	5			99	89	10	8	2				10				99	
ОП.07	Организация хранения и контроль запасов сырья	6			150	136	14	10	4					14			150	
ОП.08	Товароведение продовольственных товаров	3			180	150	30	20	10				30					180
ОП.09	Экономика организации			7	63	51	12	8	4								63	
ОП.10	Основы маркетинга		3		111	103	8	4	4				8				111	
ОП.11	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации		4		105	95	10	8	2					10			105	
ОП.12	Управление персоналом		4		48	38	10	8	2					10			48	
ОП.13	Правовые основы предпринимательской деятельности		7		39	31	8	4	4							8	39	
ОП.14	Охрана труда		3		48	37	11	6	5				11				48	
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании		3		52	44	8	4	4				8					52
ОП.16	Документационное обеспечение управления предприятием общественного питания		4		42	34	8	4	4					8				42
ОП.17	Введение в специальность			5	66	56	10	6	4				10					66
ОП.18	Основы педагогического мастерства		7		61	51	10		10					10				61

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по курсам			Домашняя контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Курс изучения					Распределение часов		
		Экзаменов	Зачеты	Дифференцированные зачеты		контрольная работа	Максимальная	Самостоятельная	обязательная	Обязательная аудиторная			3 курс	4 курс	5 курс	6 курс	7 курс	Обязательная часть	Вариативная часть
										Обзорные, установочные	Пр. занятия	лаб. занятий							
					7	4,6	5	423	84	36	38	10	18	18	24	24	194	313	
МДК.04.01	Организация технологического процесса (по отраслям)			4,6	5	507	423	84	36	38	10	18	18	24	24	194	313		
УП.04	Учебная практика							36											
ПП.04	Производственная практика							72							72				
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	4		8	1	1458	1320	138	48	90		26	74	18	20	1458			
МДК 05.01	Технология продукции общественного питания	4		3	4	1024	924	100	30	70		26	74			1024			
МДК 05.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6		5		434	396	38	18	20				18	20	434			
УП.05.01	Учебная практика (повар)			3,4				72					36	36					
УП.05.02	Учебная практика (кондитер)			5,6				72						36	36				
ПП.05.01	Производственная практика			4,6				144					72	72					
ПМ.06	Управление работами на предприятиях общественного питания	2	1	1	1	397	351	46	30	16				14	32			397	
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	6	5		6	397	351	46	30	16				14	32			397	
УП.06.01	Учебная практика			5				36						36					
ПП.06.01	Производственная практика					36		36						36					

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Материально-техническое обеспечение.

ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж» реализующая ППССЗ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений.

Наименование кабинетов:

1. Социально-экономических дисциплин;
2. Иностранного языка;
3. Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4. Экологических основ природопользования;
5. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

1. Химии;
2. Метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
3. Учебный кулинарный цех.
4. Учебный кондитерский цех.

Мастерские:

1. Учебные мастерские;
2. Полигоны для освоения рабочей профессии или специальности (по отраслям) по профилю подготовки;
3. Студии технического творчества

Спортивный комплекс:

1. спортивный зал;
2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3. стрелковый тир

Залы:

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

6.2. Информационное обеспечение обучения.

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Реализация ППССЗ обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Для самостоятельной подготовки учащиеся обеспечены

доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла; одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому МДК (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданными за последние пять лет, в соответствии с лицензией и аккредитационными показателями для учреждений СПО.

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

Образовательное учреждение располагает материально – технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовке, учебной практике, предусмотренных УП образовательного учреждения.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

6.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющее стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993).

Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию ОПОП по профессии 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Механизация сельского хозяйства в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»

№ п/п	Шифр	Наименование УД, МДК, ПМ	Ф.И.О. (образование педагога)	Квалификация
1.	ОГСЭ.01	Основы философии	Скареднова Марина Валерьевна, Высшее, ТГСХА, экономист-менеджер, Тоб.Гос.Соц.-Пед.академия, бакалавр	Преподаватель первой квалификационной категории
2.	ОГСЭ .02	Психология общения	Дюкова Анастасия Ивановна, Высшее, ИГПИ, педагог-психолог, 2013	Преподаватель первой квалификационной категории
3.	ОГСЭ.03	История	Скареднова Марина Валерьевна, Высшее, ТГСХА, экономист-менеджер, Тоб.Гос.Соц.-Пед.академия, бакалавр	Преподаватель высшей квалификационной категории
4.	ОГСЭ.04	Иностранный язык	Павленко Татьяна Алиевна, Высшее, ТГУ, 1984, филолог, преподаватель английского языка	Преподаватель высшей квалификационной категории

5.	ОГСЭ.05	Основы энергосбережения	Попова Евгения Викторовна, Северо-Казахстанский университет, 2011 г.	Преподаватель первой квалификационн ой категории
6.	ОГСЭ.06	Физическая культура	Лобков Василий Васильевич, Высшее, Омский институт физ.культуры, 1982, преподаватель физ.культуры	Преподаватель высшей квалификационн ой категории
7.	ЕН.01	Математика	Князева Ольга Геннадьевна, Высшее, ИГПИ, уч. математики и физики, 2009, Тюм. Гос.универ, 2015, магистр пед.образ.	Преподаватель высшей квалификационн ой категории
8.	ЕН.02	Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности	Попова Евгения Викторовна, Северо-Казахстанский университет, 2011 г.	Преподаватель первой квалификационн ой категории
9.	ОП.01	Общая и профессиональная педагогика	Дюкова Анастасия Ивановна, Высшее, ИГПИ, педагог-психолог, 2013	Преподаватель высшей квалификационн ой категории
10.	ОП.02	Общая и профессиональная психология	Дюкова Анастасия Ивановна, Высшее, ИГПИ, педагог-психолог, 2013	Преподаватель первой квалификационн ой категории
11.	ОП.03	Возрастная анатомия, физиология, гигиена	Пономарева Людмила Геннадьевна, Высшее, ИГПИ, 2003, учитель биологии, Тюм. Гос.унив., 2015, магистр пед.образования	Преподаватель высшей квалификационн ой категории
12.	ОП.04	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Скареднова Марина Валерьевна, Высшее, ТГСХА, экономист- менеджер, Тоб.Гос.Соц.- Пед.академия, бакалавр	Преподаватель высшей квалификационн ой категории
13.	ОП.05	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственн о обучения первой квалификационн ой категории
14.	ОП.06	Физиология питания	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственн о обучения первой квалификационн ой категории
15.	ОП.07	Организация хранения и контроль запасов сырья	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли.	Мастер производственн о обучения
16.	ОП.08	Товароведение пищевых товаров	Боянова Елена Павловна, Высшее, ТГСХА, экономист-менеджер, 2006	Преподаватель первой квалификационн ой категории
17.	ОП.09	Экономика организации	Скареднова Марина Валерьевна, Высшее, ТГСХА, экономист- менеджер, Тоб.Гос.Соц.-	Преподаватель первой квалификационн

			Пед.академия, бакалавр	й категории
18.	ОП.10	Основы маркетинга	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственного обучения первой квалификационной категории
19.	ОП.11	Управление качеством и основами метрологии и стандартизации	Пономарева Елена Владимировна, Высшее, ИГПИ, преподаватель дошкольной педагогики и психологии, 2006	Преподаватель первой квалификационной категории
20.	ОП.12	Управление персоналом	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственного обучения первой квалификационной категории
21.	ОП.13	Правовые основы предпринимательской деятельности	Скаряднова Марина Валерьевна, Высшее, ТГСХА, экономист-менеджер, Тоб.Гос.Соц.-Пед.академия, бакалавр	Преподаватель высшей квалификационной категории
22.	ОП.14	Охрана труда	Федосенко Ирина Петровна, Высшее, ИГПИ, 2006, географ, Тюм гос.неф. Университет, техн.прод.общ.питания	Мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
23.	ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании	Боянова Елена Павловна, Высшее, ТГСХА, экономист-менеджер, 2006	Преподаватель первой квалификационной категории
24.	ОП.16	Документационное обеспечение управления предприятием общественного питания	Федосенко Ирина Петровна, Высшее, ИГПИ, 2006, географ, Тюм гос.неф. Университет, техн.прод.общ.питания	Мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
25.	ОП.17	Введение в специальность	Федосенко Ирина Петровна, Высшее, ИГПИ, 2006, географ, Тюм гос.неф. Университет, техн.прод.общ.питания	Мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
26.	ОП.18	Основы педагогического мастерства	Попова Людмила Юрьевна, Высшее, ИГПИ, 1988, учитель начальных классов	Преподаватель высшей квалификационной категории
27.	ОП.19	Безопасность жизнедеятельности	Попов Вадим Иванович, Среднее проф., Гольшмановское педучилище, учитель физ.культуры, 2001	Преподаватель первой квалификационной категории
26	ПМ.01 МДК.01.01	Организация учебно-производственного процесса. Методика профессионального обучения	Пономарева Елена Владимировна, Высшее, ИГПИ, преподаватель дошкольной педагогики и психологии, 2006	Преподаватель первой квалификационной категории

27.	УП.01.01	Организация учебно-производственного процесса. Методика профессионального обучения	Пономарева Елена Владимировна, Высшее, ИГПИ, преподаватель дошкольной педагогики и психологии, 2006	Преподаватель первой квалификационной категории
28.	ПП.01.01	Производственная практика	Пономарева Елена Владимировна, Высшее, ИГПИ, преподаватель дошкольной педагогики и психологии, 2006	Преподаватель первой квалификационной категории
29.	ПМ.02	Методическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	Дюкова Анастасия Ивановна, Высшее, ИГПИ, педагог-психолог, 2013	Преподаватель первой квалификационной категории
30.	МДК.02.01	Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы в урочной и внеурочной деятельности	Дюкова Анастасия Ивановна, Высшее, ИГПИ, педагог-психолог, 2013	Преподаватель первой квалификационной категории
31.	УП.02.01	Методическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	Дюкова Анастасия Ивановна, Высшее, ИГПИ, педагог-психолог, 2013	Преподаватель первой квалификационной категории
32.	ПМ.03	Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих	Пономарева Елена Владимировна, Высшее, ИГПИ, преподаватель дошкольной педагогики и психологии, 2006	Преподаватель первой квалификационной категории
32	МДК.03.01	Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения	Пономарева Елена Владимировна, Высшее, ИГПИ, преподаватель дошкольной педагогики и психологии, 2006	Преподаватель первой квалификационной категории
33	УП.03.01	Методическое сопровождение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих	Пономарева Елена Владимировна, Высшее, ИГПИ, преподаватель дошкольной педагогики и психологии, 2006	Преподаватель первой квалификационной категории
34	ПП 03.01	Методическое сопровождение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих	Пономарева Елена Владимировна, Высшее, ИГПИ, преподаватель дошкольной педагогики и психологии, 2006	Преподаватель первой квалификационной категории
35	ПМ.04	Участие в организации технологического	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного	Мастер производственног

		процесса	обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	о обучения первой квалификационной категории
36	МДК.04.01	Организация технологического процесса	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственного обучения первой квалификационной категории
37	УП.04.01	Учебная практика Участие в организации технологического процесса	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственного обучения первой квалификационной категории
38	ПП.04.01	Производственная практика Участие в организации технологического процесса	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственного обучения первой квалификационной категории
39	ПМ.05	Выполнение работ по профессии слесарь по одной или нескольким профессиям рабочих	Федосенко Ирина Петровна, Высшее, ИГПИ, 2006, географ, Тюм гос.неф. Университет, техн.прод.общ.питания	Мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
40	МДК.05.01.	Технология продукции общественного питания «Повар»	Федосенко Ирина Петровна, Высшее, ИГПИ, 2006, географ, Тюм гос.неф. Университет, техн.прод.общ.питания	Мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
41.	МДК.05.02	Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственного обучения первой квалификационной категории
42.	УП.05.01	Учебная практика «Повар»	Федосенко Ирина Петровна, Высшее, ИГПИ, 2006, географ, Тюм гос.неф. Университет, техн.прод.общ.питания	Мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
43.	УП.05.02	Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственного обучения первой квалификационной категории
44.	ПП.05.01	Производственная практика «Повар»	Иванова Вера Владимировна, мастер производственного обучения, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1987 г., инженер-технолог	Мастер производственного обучения первой квалификационной категории
45.	ПМ.06	Управление работами на предприятиях общественного питания	Боянова Елена Павловна, Высшее, ТГСХА, экономист-менеджер, 2006	Преподаватель первой, квалификационной категории
46.	УП.06.01	Управление структурным	Баженова Вера Ивановна, Высшее.	Преподаватель

		подразделением организации	Новосибирский институт кооперации и торговли, 1985 г., инженер-технолог	первой квалификационной категории
47.	ПП.06.01	Производственная практика Управление структурным подразделением	Баженова Вера Ивановна, Высшее Новосибирский институт кооперации и торговли, 1985 г., инженер-технолог	Преподаватель первой квалификационной категории

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

6.1. Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

6.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.5. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

6.6. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.