

Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Тульский сельскохозяйственный колледж им. И.С. Ефанова»

СОГЛАСОВАНО

И.А. Козлова О.А.  
И.А. Козлова  
« 23 » 04 20 16 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа  
О.А. Глетов  
« 15 » июня 20 16 г.  
Глетов О.А. 15.04.2016



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
среднего профессионального образования  
(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

**Профессия**

19.01.17 Повар, кондитер

**Квалификация выпускника**

Повар, кондитер

Тула, 2016 г.

Разработчики: коллектив преподавателей и мастеров производственного обучения государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Гульский сельскохозяйственный колледж им. И.С. Ефанова» структурное подразделение слобода Коломенская Веневского района.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
1.1. Область применения	
1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	
1.3. Нормативный срок освоения программы	
1.4. Трудоемкость ОПОП	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.	7
3.1. Учебный план	
3.2. Календарный учебный график	
3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	
3.4. Программы учебной и производственной практик	
4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10
4.1. Кадровое обеспечение	
4.2. Материально-техническое обеспечение	
4.3. Информационно-библиотечное обеспечение	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	11
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	17

# **1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Область применения**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования является локальным нормативным актом и устанавливает требования к реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер установлено лицензией на осуществление образовательной деятельности № 0133/02927 от 15.12.2015, выданной министерством образования Тульской области.

## **1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер»;
- приказ Минобрнауки России от 09 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих

основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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»;

- нормативно-методические документы Министерства образования и науки;

- локально-нормативные документы образовательного учреждения.

### 1.3. Нормативный срок освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
Основное общее образование	Повар Кондитер	2 года 10 мес.

### 1.4. Трудоемкость ОПОП.

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования составляет:

Обучение по учебным циклам	75 нед.
Учебная практика (производственное обучение)	28 нед.
Производственная практика	13 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.
Каникулярное время	24 нед.
Итого	147 нед.

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

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

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

#### **Общие компетенции**

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

#### **Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>ВПД 1.</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
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
<b>ВПД 2.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
<b>ВПД 3.</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
<b>ВПД 4.</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>

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
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
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
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>
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
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
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
<b>ВПД 8</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
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

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; программами учебных и производственных практик, календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающих реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **3.1 Учебный план**

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации, учебной и производственной практики;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы, времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Рабочий учебный план ОПОП по профессии предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика;
- государственная итоговая аттестация.

Учебный план по профессии приведен в Приложении 1.

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

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

По дисциплине "Физическая культура" предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для подгрупп девушек 70 процентов учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Объем времени (144ч.), отведенный на вариативную часть циклов ППКРС использован в соответствии с потребностями работодателей, учетом особенностей развития региона и уровнем подготовленности обучающихся.

### **3.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП для обучающихся всех форм обучения и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по профессии к срокам освоения ОПОП и учебных планов.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

Календарный учебный график групп, обучающихся по профессии, составляется на начало каждого учебного года на основе учебных планов соответствующих форм



обучения и позволяет организовать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС СПО по видам учебной работы, перечню дисциплин, объему нагрузки студентов.

Календарный учебный график оформляется на учебный год в виде сводного учебного графика по формам обучения и годам набора и утверждается директором колледжа.

Для каждой формы обучения и года набора составляется ежегодно годовой рабочий календарный график учебного процесса, в котором указаны последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточной аттестаций, практик и каникул.

### 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
<b>О.00 Общеобразовательный цикл</b>	
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык
	Русский язык и литература. Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Физика
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОУД.09	География
ОУД.10	Экология
ОУД.11	Информатика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
УД.14.1	Основы профессиональной культуры
УД.14.2	Эффективное поведение на рынке труда
УД.14.3	История родного края
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОПД.05.	Безопасность жизнедеятельности
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, 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.00	Физическая культура
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

### 3.4. Программы учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся:

№	Профессиональный модуль	Базы (организации, учреждения, предприятия)
1.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	ООО «Престиж» - кафе «Клубок»; ИП Скоморохов Ю., - кафе «Перекресток»; ОАО «Веал» - столовая; ООО «Инициатива» - столовая МОУ «ВСОШ №2»; МДОУ №4 г. Венева – столовая; МДОУ «Светлячок» г. Венева – столовая; ИП Королева - кафе «Круиз»; РК «Гурман» - кафе; ООО «ТрансМобиль» - кафе «У Ирины».
2.	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
3.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	
4.	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	
5.	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
6.	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
7.	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	
8.	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	

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

## 4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

### 4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели профессиональных модулей имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ППКРС для выпускников.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла:

имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.2. Материально-техническое обеспечение**

ГПОУ ТО «ТСХК им. И.С. Ефанова» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных ППКРС.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Кабинеты: технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории: 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; место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал/

Компьютерный класс с выходом в сеть Интернет.

Реализация ППКРС обеспечивает:

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

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГПОУ ТО «ТСХК им. И.С. Ефанова». Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **4.3. Информационно-библиотечное обеспечение**

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС в соответствии с требованиями ФГОС.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам ГПОУ ТО «ТСХК им. И.С. Ефанова», формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными 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.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

5.1. Оценка качества освоения ППКРС включает:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию;
- государственную итоговую аттестацию обучающихся.

5.2. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС созданы фонды оценочных средств:

программы текущего контроля успеваемости, программы промежуточной аттестации, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции и программа государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГПОУ ТО «ТСХК им. И.С. Ефанова» самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ГПОУ ТО «ТСХК им. И.С. Ефанова» после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ	Демонстрация умения производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Демонстрация умения приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ
ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц,	. Демонстрация умения подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ

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	Демонстрация умения готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Демонстрация умения готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Демонстрация умения готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Демонстрация умения готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Изложение материала по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в организациях общественного питания	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары	Демонстрация умения готовить бульоны и отвары	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 3.2 Готовить простые супы	Демонстрировать основные способы приготовления простых супов	Устный экзамен Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Демонстрация умения готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы	Демонстрация умения готовить простые холодные и горячие соусы	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом	Демонстрация умения обработки рыбы с костным скелетом	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 4.2 Производить приготовление или	Демонстрация умения приготовления или подготовки полуфабрикатов из	Экспертная оценка выполнения

подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	рыбы с костным скелетом	практическо - лабораторных работ
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Демонстрировать умения готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Демонстрация умения производства полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Демонстрация умения обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ
ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Демонстрация умения готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ
ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	Демонстрация умения готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Демонстрация умения готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Экспертная оценка выполнения - лабораторных работ - практическо
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты	Демонстрация умения готовить и оформлять салаты	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски	Демонстрация умения готовить и оформлять простые холодные закуски	Экспертная оценка выполнения - практическо-лабораторных работ
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	Демонстрация умения готовить и оформлять простые холодные блюда	Экспертная оценка выполнения - практическо-лабораторных работ
ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Демонстрация умения готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Экспертная оценка выполнения - практическо лабораторных работ

ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки	Демонстрация умения готовить простые горячие напитки	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки	Демонстрация умения готовить и оформлять простые холодные напитки	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Демонстрация умения готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Демонстрация умения готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Демонстрация умения готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Демонстрация умения готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Демонстрация умения готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Демонстрация умения готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Экспертная оценка выполнения практическо-лабораторных работ -

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать	- обоснование выбора и	Устный экзамен

собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- демонстрация навыков подготовки к работе производственных помещений и поддержания их санитарного состояния	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике



5.3. 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.

5.4. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Тематика выпускной квалификационной работы обучающегося соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии служащего, предусмотренного ППКРС.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса.

При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть. Объем работы не должен превышать 10-15 страниц текста и листов чертежей или схем. Возможно, вместо графической части представление макета или действующего стенда.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по специальности (специальностям), входящей в профессию, и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Социокультурная среда, направленная на всестороннее развитие и социализацию личности, сохранение здоровья обучающихся включает:

- советы отделений;
- физкультурно-оздоровительные и спортивные секции;
- творческие коллективы;
- молодежное объединение.

Формирование среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся колледжа, определены локальными нормативными актами ГПОУ ТО «ТСХК им. И.С. Ефанова»:

- Устав колледжа;
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся;
- Положение о совете профилактики;
- Порядок сопровождения обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, «группы риска» и из семей, находящихся в социально- опасном положении;
- Положение о стипендиальной комиссии;
- Порядок назначения и выплаты государственной академической стипендии и государственной социальной стипендии;

В колледже созданы условия реализации для поддержки различных категорий обучающихся.