

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И СПОРТА РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ
«СОРТАВАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования**

Направление подготовки
43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Профессия
43.01.09.Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар
Кондитер

вид подготовки - базовая

форма подготовки - очная

Организация разработчик ОП СПО:

ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»

Разработчики:

Еделькина Ирина Викторовна, преподаватель профессионального цикла ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»;

Кепель Анастасия Юрьевна, мастер производственного обучения ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»;

Мамченкова Алена Владимировна, руководитель отделения ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в г.Олонец

Рекомендована педагогическим советом ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» № 12 от «27» мая 2024 г.

Олонец 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	
1.2. Цель ОПОП	
1.3 Нормативный срок освоения программы	
1.4 Трудоемкость программы	
1.5 Особенности ОПОП	
1.6 Требования к абитуриенту	
1.7 Востребованность выпускников	
1.8 Возможность продолжения обучения	
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.	6
3.1. Рабочий учебный план	
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09.Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования № 506 «О внесении изменения в Федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего и среднего полного общего образования, утвержденных приказом Минобрнауки России от 5 марта 2004 года №1089».

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

- Устава ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»

1.2. Цель ОПОП.

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

В результате обучения выпускник будет способен готовить блюда широкого ассортимента и основные хлебобулочные и кондитерские мучные изделия с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы *базовой* подготовки по профессии 43.01.09.Повар, кондитер при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – **3 года 10 месяцев.**

1.4. Трудоемкость программы.

Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования по 43.01.09.Повар, кондитер по очной форме обучения составляет:

- учебная нагрузка: 5616 часов
- промежуточная аттестация – 6 недель,
- государственная итоговая аттестация – 2 недели,
- учебная и производственная практики: 57 недель.

1.5 Особенности ОПОП

Образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального;

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация.

Обязательная часть программы составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20%) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда Республики Карелия и Олонецкого района и возможностями продолжения образования.

В состав профессиональных модулей входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики.

Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 83 часа.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП направлены на углубление и расширение компетенций, предусмотренных ФГОС СПО в рамках профессиональных модулей с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

1.6 Требования к абитуриенту.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

1.7 Востребованность выпускников

Выпускник, получивший квалификацию:

Повар
Кондитер
Пекарь

может работать на кухнях отелей, гостиниц, в ресторанах и других типах организаций питания; специализированных цехах, имеющих функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучных и кондитерских цехах при организациях питания города Олонца, Олонецкого района и Республики Карелия.

1.8 Возможность продолжения образования выпускником

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии СПО 43.01.09.Повар, кондитер подготовлен к освоению профессиональных образовательных программ СПО по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также имеет возможность продолжить образование в высших учебных учреждениях.

1.9 Основные пользователи ОПОП

основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»:
преподаватели дисциплин общеобразовательного цикла,
преподаватели общепрофессиональных дисциплин,
преподаватели междисциплинарных циклов,
преподаватели профессиональных модулей;
- мастера производственного обучения;
- обучающиеся I, II, III, IV курсов;
- администрация;
- органы коллективного управления колледжем;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

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: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

ВПД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ВПД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ВПД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ВПД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ВПД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней

	птицы, дичи, кролика
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, изделий соответствии с инструкциями и регламентами закусок в, кулинарных
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВПД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВПД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1. Рабочий учебный план (прилагается).

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется рабочим учебным планом. Учебный план образовательной программы (далее - учебный план ОП) регламентирует порядок реализации образовательной программы по профессии 43.01.09.Повар, кондитер и определяет ее качественные и количественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию программы, включая вариативную часть.

Распределение вариативной части осуществляется по следующим основаниям: необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей, углубления уровня освоения профессиональных и общих компетенций, возможность продолжения образования по данному направлению подготовки, обеспечение конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено в ходе освоения междисциплинарных курсов, профессиональных модулей.

Производственная практика проводится концентрировано по договорам на предприятиях, в организациях города, района и Республики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Колледж обновляет ОПОП с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных

федеральным государственным образовательным стандартом (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных техникумом в учебном плане, и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

3.2 Календарный учебный график (прилагается)

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ОПОП по профессии среднего профессионального образования 43.01.09.Повар, кондитер.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственную (итоговую) аттестации, каникул по каждому курсу.

4. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
О.00 Общеобразовательный цикл	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
ОУД.15	Астрономия
дополнительные	
УД.16	Индивидуальный проект
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПД.05	Основы калькуляции и учета
ОПД.06	Организация обслуживания
ОПД.07	Охрана труда
ОПД.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПД.09	Информационные технологии в профессиональной

	деятельности
П.00 Профессиональный цикл	
ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ФК.00	Физическая культура

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.1 Определять техническое состояние систем, агрегатов, узлов, приборов автомобилей.	- разборка узлов и агрегатов автомобилей, подготовка их к ремонту -обнаружение и устранение неисправностей -выполнение основных операций технического осмотра -выполнение работ по разборке и сборке отдельных сборочных единиц и рабочих механизмов -применение ручного и механизированного	Устный опрос, оценка на практическом занятии Устный опрос, наблюдение на практике

	инструмента -выполнение основных регулировок систем, агрегатов и узлов автомобилей	
ПК 2.2 Демонтировать системы, агрегаты, узлы, приборы автомобилей и выполнять комплекс работ по устранению неисправностей.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение основных операций технического осмотра - выполнение работы по разборке и сборке отдельных сборочных единиц и рабочих механизмов - применение ручного и механизированного инструмента - соблюдение безопасных приемов труда при проведении технического обслуживания - умение диагностировать автомобиль, его агрегаты и системы 	Оценка при проведении практической работы. Оценка самостоятельной деятельности обучающегося. Анализ результатов тестирования.
ПК 2.3. Собирать, регулировать и испытывать системы, агрегаты, узлы, приборы автомобилей.	<ul style="list-style-type: none"> - сборка узлов и агрегатов автомобиля - обнаружение и устранение неисправностей - выполнение основных операций технического осмотра - выполнение работы по сборке отдельных сборочных единиц и рабочих механизмов и испытание систем автомобилей - применение ручного и механизированного инструмента - выполнение основных регулировок систем, агрегатов и узлов автомобилей. 	Анализ результатов тестирования. Анализ выполнения проверочной работы. Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.
ПК 3.1 Собирать изделия, сваривать, наплавлять дефекты.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места - отработка рабочей позы -точность и скорость чтения чертежей -расчет и проверка величины припусков и размеров заготовок -выбор инструмента -заточка инструмента - производить опилование металла при подготовке к сварке -соблюдение правил безопасности труда - определение режима сварки в зависимости от металла, толщины, положения шва и других факторов - выбор электродов - демонстрация техники сварки 	Экспертная оценка при выполнении практической работы - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на, учебной и производственной практиках - экспертная оценка результатов защиты практических работ.

	<p>швов; зажигание дуги, длина дуги, положение электрода и другие приемы</p> <ul style="list-style-type: none"> -получение швов в различных пространственных положениях - выполнение сварки тонколистовой стали - определение свариваемости углеродистых и легированных сталей -выполнение сварки различных конструкций (решетчатые, балочные, трубчатые) из стали - изготовление соединений и конструкций из чугуна, цветных металлов и сплавов. - выполнить настройку различных источников питания, на заданный режим и способ сварки -наплавлять простые детали средней сложности твердыми сплавами дуговой газовой наплавки - выполнять наплавку твердыми сплавами автоматическими способами -контролировать качество сварки - проведение работ по определению дефектов неразрушающими методами - проведение исследования разрушением сварного шва -испытание сварных швов различными методами 	
<p>ПК 3.2. Выполнять ручную и машинную резку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение подготовки оборудования для кислородной и воздушно-плазменной резки металла - определение режимов резки - выполнение кислородной резки листовых материалов из стали, цветных металлов и сплавов прямолинейной и сложной конфигурации -выполнение кислородной резки металлов сложной конфигурации, толщины и расположения в пространстве -участие в выполнении машинной разделительной резки - выполнение сварки различных металлов и сплавов 	<p>Экспертная оценка при выполнении практической работы</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализ результатов зачета по теме -анализ результатов тестирования - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.

	<p>полуавтоматической и автоматической сваркой в защитных газах</p> <p>-участие в выполнении плазменной сварки детали и конструкций из различных материалов</p> <p>-участие в выполнении сварочных работ сваркой под флюсом и электрошлаковой сваркой</p> <p>-решение технических задач по выбору технологии сварки и выполнения технологических карт</p> <p>-выполнение расчетов режимов различных видов сварки</p> <p>-выполнение технических рисунков, чертежей, эскизов</p>	
--	---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Устный экзамен</i> <i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ</i>

команде		<i>по учебной и производственной практике</i>
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	<i>Тестирование. Проверка практических навыков.</i>
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;		
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно

менее 50	2	неудовлетворительно
----------	---	---------------------

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.