АНАЛИЗ

творческой группы по профессии "Повар, кондитер"

Основная профессиональная образовательная программа начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер - разрабатывалась творческой группой в течение 2011-2012 учебного года.

Программа разрабатывалась на основании комплекса нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии "Повар, кондитер".

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы 260807.01 Повар, кондитер составляют:

- федеральный закон "Об образовании";

- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии начального профессионального образования (НПО) 260807.01 "Повар, кондитер";

- нормативно-методические документы Минобрнауки России:

Нормативный срок освоения программы по профессии 260807.01 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования - 2 года 5 месяцев.

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 по программе 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.

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

ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

1. 260807.01 ОП.01. "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве"

2. 260807.01 ОП.02. "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров"

3. 260807.01 ОП.03. "Техническое оснащение и организация рабочего места"

4. 260807.01 ОП.04. "Экономические и правовые основы производственной деятельности"

5. 260807.01 ОП.05. "Безопасность жизнедеятельности"

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

1.260807.01 ПМ.01. "Приготовление блюд из овощей и грибов"

2.260807.01 ПМ.02. "Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста".

3. 260807.01 ПМ.03. "Приготовление супов и соусов".

4. 260807.01 ПМ.04. "Приготовление блюд из рыбы".

5. 260807.01 ПМ.05. "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы".

6. 260807.01 ПМ.06. "Приготовление холодных блюд и закусок".

7. 260807.01 ПМ.07. "Приготовление сладких блюд и напитков".

8.260807.01 ПМ.08. "Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий".

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

При разработке профессиональных модулей учитывались особенности методики изучения учебного материала ПМ:

- междисциплинарная интеграция, содействующая становлению профессионала;

- обучение через опыт и сотрудничество;

- учёт индивидуальных особенностей и потребностей обучающегося;

- интерактивность (работа в малых группах, имитационное моделирование, ролевые и деловые игры и др.);

- личностно-деятельный подход (больше внимания преподавателя к личности, равноправное их взаимодействие);

- главная функция преподавателя - лидерство, основанное на совместной деятельности, направленное на достижение общей образовательной цели.

Значительное место отводится лабораторно-практической и самостоятельной работе с различными источниками учебной информации.

При определении форм организации учебных занятий предусмотрены варианты, как в коллективных, так и в индивидуально-групповых формах.

Формы занятий: лекции-практикумы, беседы, дискуссии, дидактические игры, лабораторно-практические занятия, упражнения и др.

По всем темам ПМ предусмотрена учебная и производственная практика.

Предусмотрены индивидуальные и групповые консультации в процессе выполнения обучающимися отчета по лабораторным работам, письменной экзаменационной работы, во время учебной и производственной практики.

Профессиональный модуль опирается на межпредметные связи с дисциплинами: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

Для контроля и оценки результатов обучения были разработаны контрольно- оценочные средства (КОС), которые позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Оценка качества освоения ОПОП включает в себя текущий контроль знаний, по МДК - промежуточную аттестацию ДЗ(дифференцированный зачет), по ПК - квалификационный экзамен и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

КОС для промежуточной аттестации разработаны и утверждены образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разработаны и утверждены образовательным учреждением после предварительного положительного заключения с работодателями.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направления: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для квалификационного экзамена по ПМ были разработаны комплекты материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий. В состав комплекта входят задания для экзаменующихся и пакет экзаменатора (эксперта).

Контроль и оценка по ПМ проводится на основе оценочной ведомости, где отражаются итоги промежуточной аттестации, итоги квалификационного экзамена.

Контроль и оценка по учебной и (или) производственной практике отражается в аттестационном листе, характеристике обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации, наряде на выполнение (пробной) квалификационной работы, дневнике учета учебно- производственных работ.

В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности используется портфолио. Портфолио дополняет контрольно-оценочные средства, направленные, как правило, на проверку репродуктивного уровня усвоения информации. Портфолио служит для сбора информации о продвижении учащегося в учебной деятельности по общеобразовательным, общепрофессиональным, специальным дисциплинам и производственному обучению, производственной практике, для учебной мотивации, повышения интереса к выбранной профессии, собирает информацию для заключения о присвоении соответствующего разряда, допуске к защите дипломной, письменной квалификационной работы.

Для последовательного сбора информации разработана карта формирования портфолио.

Руководитель творческой группы: А.В.Пичугина