



**КОМИ РЕСПУБЛИКАС АЙЗӖС ВЕЛӖДАН МИНИСТЕРСТВО
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ КОМИ**

Визинса филиал «Коми республикаса агропромышленной техникум»

уджсикасӧ велӖдан канму учреждение

Визингский филиал государственного профессионального образовательного учреждения

«Коми республиканский агропромышленный техникум»

(Визингский филиал ГПОУ «КРАПТ»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ «КРАПТ»
 С.Е. Савинова
« 12 » 05 2014 год



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

260807.01 Повар, кондитер

Подготовка – базовая

очная

с. Визинга
2014г.

Структура программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: 260807.01 Повар, кондитер

Характеристика подготовки профессии

- 1.1. Реализуемая образовательная программа СПО
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС
- 1.3. Общая характеристика ППКРС
 - 1.3.1. Нормативные сроки освоения программы
 - 1.3.2. Требования к поступающим
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.3. Основные виды профессиональной деятельности
3. Требования к результатам освоения ППКРС
 - 3.1. Общие компетенции
 - 3.2. Профессиональные компетенции,
3. Базисный учебный план
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
4. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
 - 4.1. Дисциплины общеобразовательного цикла
 - 4.2. Дисциплины общепрофессионального цикла
 - 4.3. Профессиональные модули
 - 4.4. Учебная практика
 - 4.5. Производственная практика
5. Материально-техническое обеспечение ППКРС
 - 5.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.
 - 5.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС
6. Характеристика среды филиала техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускника
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС
 - 7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
 - 7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников.
 - 7.2.1. Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

1. Характеристика подготовки по профессии

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (далее ППКРС) среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, реализуемая Визингским филиалом ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Нормативно-правовую базу разработки ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ.
- Положение о ГПОУ «КРАПТ»
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г. регистрационный № 29749.
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования».
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализуемых программы общего образования.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы.

1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер

1.3.1 Сроки получения СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер в очной форме обучения и соответствующей квалификации

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
среднего общее образование	Повар кондитер	10 месяцев
основное общее образование		2 года 5 месяцев

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	18 недель
Учебная практика	21 неделя
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 неделя
Государственная итоговая аттестация	1 неделя
Каникулы	2 неделя
Итого	43 недели

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3		4	5	6	7
I курс	35	2	2	1	-	12	52
II курс	29	7	3	1	-	12	52
III курс	10	4	4	1	1	2	22
Всего	74	13	9	3	1	26	126

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании ППКРС:

повар - кондитер.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 6 месяцев.

1.3.2. Требования к поступающим

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- документ об образовании более высокого уровня.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

2.2. 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.

2.3. Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

2.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

2.3.3. Приготовление супов и соусов.

2.3.4. Приготовление блюд из рыбы.

2.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

2.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

2.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

2.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. Требования к результатам освоения программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

3.1. Выпускник, освоивший ППКРС, 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, 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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

3.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять 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.

3.2.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

3.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

3.5.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

3.5.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

3.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

3.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

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

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

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

3. Базисный учебный план

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ «КРАПТ»
_____ С.С.Савинова
«__» _____ 2014 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной профессиональной программы среднего профессионального образования

**Визингский филиал
государственного профессионального образовательного учреждения
«Коми республиканский агропромышленный техникум»**

**по профессии среднего профессионального образования
260807.01 Повар, кондитер**

Квалификация повар- кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –2года и 5мес.
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования социально-экономический

3.1. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		1 курс		2 курс		3 курс	
					всего занятий	в том числе лаб. и практич.	1 сем 17 нед	2 сем 23 нед	3 сем 17 нед	4 сем 21 нед	5 сем 17 нед	6 сем 1 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	14	15
0.00	Общеобразовательный цикл	43/10ДЗ/ЗЭ	2484	828	1656	1152	370	515	336	419	16	
ОДБ.01	Русский язык	„Э	117	39	78	46	18	22	38			
ОДБ.02	Литература	„ДЗ, -	292	97	195	136	45	60	36	54		
ОДБ.03	Иностранный язык	„ДЗ, -	234	78	156	78	34	44	40	38		
ОДБ.04	История	„ДЗ, -	176	59	117	82	30	36		51		
ОДБ.05	Обществознание	„ДЗ, -	117	39	78	48	38	40				
ОДБ.06	Естествознание	„ДЗ, -	293	98	195	136	30	70	40	55		
ОДБ.07	География	„ДЗ, -	58	19	39	18	20	19				
ОДБ.12	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	257	86	171	171	35	46	30	44	16	
ОДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности		105	35	70	48		40	30			
ОДП.14	Математика	„Э	409	136	273	191	50	70	60	93		
ОДП.15	Информатика и ИКТ	„ДЗ	135	45	90	72	50	40				
ОДП.16	Право	„ДЗ	150	50	100	70	20	28	22	30		

ОДП.17	Экономика	,-Э	141	47	94	56			40	54		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	13/3ДЗ/1Э	531	177	354	191	134	85	62	41	32	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	„ДЗ, -	48	16	32	14	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	,-,-	150	50	100	60	34	23	22	21		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	„ДЗ, -	180	60	120	58	34	26	40	20		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	„ДЗ, -	105	35	70	35	34	36				
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	3,-,-	48	16	32	24					32	
П.00	Профессиональный цикл	03/9ДЗ/8Э	1737	327	1410	1222	108	228	214	296	528	36
ПМ.00	Профессиональные модули	03/9ДЗ/8Э	1737	327	1410	1222	108	228	214	296	528	36
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	03/1ДЗ/1Э	126	18	108	97						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	,-,Эк	54	18	36	25	36					
УП.01	Учебная практика		36		36	36	36					
ПП.01	Производственная практика	„ДЗ,-	36		36	36	36					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	03/1ДЗ/1Э	162	30	132	114						
МДК.02.01.	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	,-,Эк	90	30	60	42		60				
УП.02	Учебная практика		36		36	36		36				
ПП.02	Производственная практика	„ДЗ,-	36		36	36		36				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	03/1ДЗ/1Э	198	30	168	150						
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	,-,Эк	90	30	60	42		60				
УП.03	Учебная практика		72		72	72		36	36			

ПП.03	Производственная практика	ДЗ,-	36		36	36			36			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	03/1ДЗ/1Э	213	35	178	157						
МДК.04.01	Технология приготовления блюд из рыбы	,-,Эк	105	35	70	49			70			
УП.04	Учебная практика		72		72	72			72			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ,-	36		36	36				36		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	03/1ДЗ/1Э	267	53	214	182						
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	,-,Эк	159	53	106	74				106		
УП.05	Учебная практика		72		72	72				72		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ,-	36		36	36				36		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	03/1ДЗ/1Э	141	23	118	108						
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	,-,Эк	69	23	46	36				46		
УП.06	Учебная практика		36		36	36					36	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ,-	36		36	36					36	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	03/1ДЗ/1Э	141	23	118	110						
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	,-,Эк	69	23	46	38					46	
УП.07	Учебная практика		36		36	36					36	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ,-	36		36	36					36	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	03/1ДЗ/1Э	489	115	374	304						
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	,-,Эк	345	115	230	160					230	
УП.08	Учебная практика		72		72	72					72	
ПМ.08	Производственная практика	ДЗ,-	72		72	72					36	36

ФК.00	Физическая культура	ДЗ	54	18	36	36					36	
Всего		53/22дз/12з	4806	1350	3456	2601	612	828	612	756	612	36
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 часов)				дисциплин и МДК	всего	2700	540	720	468	612	360	
Государственная (итоговая) аттестация:				учебной практики		432	72	36	108	72	144	
Выпускная квалификационная работа				производств. практики		324	36	36	36	72	108	36
				экзаменов		11	1	2	2	4	2	
				дифф.зач.		22	2	5	2	8	4	1
				зач.		5	1	1	1	1	1	

3.2. График учебно - производственного процесса и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	Сентябрь				29-5	Октябрь			27-2	Ноябрь			24-30	Декабрь				Январь				26-1
	1	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		оп	10-16	17-23		7	4-8	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	Вх.К																Ад.к.р.	К	К			
2																	Ад.к.р.	К	К			
3																	ПП	К	К	ПП	ПП	ГИА

Вх.К- входной контроль

Ад.к.р- административные контрольные работы

ПР.АТ- промежуточная аттестация

6, 12- учебная практика

ПП- производственная практика

ГИА- государственная итоговая аттестация

4. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

№ п/п	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
0.00	Общеобразовательный цикл
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Естествознание
ОДБ.07	География
ОДБ.12	Физическая культура
ОДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДП.14	Математика
ОДП.15	Информатика и ИКТ
ОДП.16	Право
ОДП.17	Экономика
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и 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
	Учебная практика
	Производственная практика

4.1. Учебная практика

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов (блоками).

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики отдельно и закреплены в соответствующих нормативных документах.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам произ-

водственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практика закрепляет компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогает приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжает формировать общие и профессиональные компетенции обучающихся.

Организацией практики занимается старший мастер, во взаимодействии с работодателями. При организации практик руководствуются приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы».

Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общих и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой профессии.

Организация учебной и производственной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Программы учебных практик

При реализации данной ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

3. Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

4. Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

6. Приготовление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

7. Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия.

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.

Программа **учебной практики** может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям ОК: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»

Уровень образования: основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **учебной практики** должен:

При приготовлении блюд из овощей и грибов

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

При приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

При приготовлении супов и соусов

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

При приготовлении блюд из рыбы

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении блюд из мяса и домашней птицы

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении холодных блюд и закусок

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

При приготовлении сладких блюд и напитков

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

4.2. Производственная практика

Указанная практика представлена одним блоком, входящим в состав профессиональных модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков», «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Целью указанной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, продолжение формирования общих и профессиональных компетенций на основе полученного практического опыта, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании указанных профессиональных модулей. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы - сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд; приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Производственная практика является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.
- общие требования к организации производственной практики

Программы практик разрабатываются в соответствии с требованиями к ее организации, содержащимися в ФГОС СПО, Положении об организации практики студентов техникума, а также с учетом специфики подготовки выпускников по профессии. Приобретению студентами навыков самостоятельного поиска практического материала, решения конкретных практических задач, развитию их творческих способностей, формированию умений и навыков по различным видам профессиональной деятельности способствует разработка индивидуальных заданий на период прохождения практик. Перечень индивидуальных заданий с учетом специфики конкретных предприятий, а также перечень материалов, которые необходимо собрать для выполнения выпускной квалификационной работы, содержатся в программах производственной практики специальности. Реализация производственной практики предполагает наличие предприятий питания, оснащенных современным оборудованием, инвентарем и приспособлениями, а также квалифицированными кадрами, использующими передовые современные технологии производства кулинарной и кондитерской продукции.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся. «Образовательное учреждение» через мастера производственного обучения осуществляет контроль за организацией учебной работы и методическим руководством практикой учащихся, а также соблюдением техники безопасности. Производственная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учащиеся направляются на производственную практику только после изучения ими профессиональных модулей и учебных дисциплин теоретического обучения по профессии «Повар, кондитер», усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий с помощью учебных элементов. Образовательное учреждение обеспечивает студентов программами, методическими указаниями по прохождению практик; закрепляет руководителя практики из числа преподавателей специальных дисциплин. С места прохождения практики студенты получают характеристику. По окончании практики студенты готовят отчеты и аттестационные листы по практике. Базы практик способствуют проведению практической подготовки обучающихся на высоком современном уровне. Объем практики по основной профессиональной образовательной программе в учебном плане соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта профессии. Вопросы о прохождении обучающимися практики систематически обсуждаются на заседаниях предметно-цикловых комиссиях, методического и педагогического советов.

Основными базами практик являются предприятия любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные), органы государственного и муниципального управления г.Сыктывкара и Республики Коми.

5. Материально-техническое обеспечение ППКРС

5.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

В структуру программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» входят все программы общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального цикла, разработаны в соответствии с ФГОС СПО по реализуемой профессии, с рабочими программами предметов, разработанными на основе ФГОС СПО и рекомендованными ФГУ «ФИРО» для использования образовательными учреждениями при разработке программ учебных предметов, а также в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных предметов среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утвержденными Министерством образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. Основным показателем обеспеченности учебного процесса источниками учебной информации является уровень укомплектованности профессии обязательной учебно-методической литературой. По всем предметам учебного плана используются современные источники обеспечения информацией учебного процесса. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой соответствует требованиям ФГОС СПО. Фонд учебно-методической литературы формируется за счет приобретения учебников и учебных пособий, изданных в центральных издательствах. 100 % основной учебно-методической литературы, рекомендуемой рабочими учебными программами профессиональных модулей и дисциплин в качестве обязательной, имеет гриф Министерства образования и науки РФ. Учебные пособия, сборники задач и методические рекомендации, разработанные преподавателями техникума, рассмотрены на ПЦК, прошли внутреннюю экспертизу и утверждены методическим советом. Литературные фонды постоянно обновляются, обеспечивая пользователям доступ к новейшим источникам периодической печати, учебникам, справочной и нормативной документации. Библиотека располагает периодическими изданиями: отраслевыми журналами, реферативными и обзорными информационными сборниками. За последние 5 лет для библиотеки и читального зала была приобретена учебная литература в количестве 1081 экземпляров на общую сумму 348392 тыс.руб.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **260807.01 «Повар, кондитер»** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое профессиональное высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по профессиональному циклу участвуют: педагогических работников 25 + 4 руководителя. (7 преподавателей, руководитель физвоспитания, преподаватель ОБЖ, соцпедагог, педагог-организатор, 11 мастеров, 3 воспитателя, Унгефуг, Елохина, Скоропупова, Бушева).

Высшее образование имеют-19 человек, среднее-профессиональное-10 человек.

высшая категория -2 человека, первая квалификационная категория- 12, вторая -2, соответствуют занимаемой должности -9, без категории (не аттестованы) -4 человека (Юркин АА, Попова НВ, Плешева ИВ, Туркина ЛЮ).

Половозрастной состав: мужчины-9, женщины-20.

2 внешних совместителя (Потапова ДВ, Кузнецов АА.)

№ № п/ п	наименование дисциплины	Ф.И.О.	образование	стаж работы		примечание
				всего	педагогический	
1	русский язык	Воробьева С.Ю.	высшее КГПИ	23	21	
2	специ дисциплины	Наумова Е.А.	высшее Волгоградский с/х институт	26	26	
3	специ дисциплины	Раевский М.Г.	высшее Ухтинский индустриальный ин-	32	28	

			ститут			
4	специциплины	Туркина Л.Ю.	высшее СГУ	36	12	
5	специциплины	Рочева Е.А.	высшее Нижегород- ский институт	21	21	
6	химия	Копылова А.М.	высшее СГУ	39	38	
7	история	Пунегова Н.Н.	высшее Нижегород- ский институт	13	11	
8		Терентьев ВФ.	высшее КГПИ	29	22	
9		Парначев И.Г.	высшее КГПИ	16	16	
10		Попова Н.В.	среднее профессио- нальное Педучилище № 2			
11		Плешева И.В.	среднее профессио- нальное Колледж культуры	25	19	
12		Унгефуг Г.В.	высшее КГПИ	20	20	
13		Скоропупова НА	высшее Ленинград- ский технологиче- ский институт	35	26	
14		Елохина Н.Б.	высшее Волгоград- ский с/х институт	26	26	
15		Бушева Р.А.	высшее КГПИ	40	40	
16		Попова А.М.	высшее КГПИ	34	12	
17		Яковлева Е.Ф.	высшее СГУ	26	22	
18		Юркина Г.Г.	высшее КГПИ	34	20	

педагогический персонал:

№ №	показатели	количество, человек
1	всего педагогических работников (25 + 4 рук)	29
	из них внутренние совместители	-
2	имеют квалификационные категории:	
	высшая	2
	первая	12
	вторая	2
	нет категории	4
3	уровень образования:	
	ВПО	19
4	за последние 5 лет прошли курсы повышения ква- лификации	17

преподаватели:

№№	показатели	количество, человек
1	всего педагогических работников	11
	из них внешние совместители	2
	внутренние совместители	-
2	имеют квалификационную категорию:	
	высшая	-
	первая	4
	соответствуют занимаемой должности	4
	нет категории (Туркина и 2 совместителя)	3
3	уровень образования	
	ВПО	9 + 2 совмт
	СПО	-
	НПО	-

4	за последние 5 лет прошли курсы повышения квалификации	6
---	--	---

мастера производственного обучения:

№№	показатели	количество, человек
1	всего педагогических работников	11
	из них внутренние совместители	-
2	имеют квалификационную категорию:	
	высшая	-
	первая	6
	соответствуют занимаемой должности (Горинова, Габов)	2
	вторая	2
	нет категории (Юркин)	1
3	уровень образования	
	ВПО	3
	СПО	8
	НПО	-
4	за последние 5 лет прошли курсы повышения квалификации	7

5.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС

Для проведения образовательного процесса имеются:

- учебные аудитории,
- компьютерный класс;
- библиотека с читальным залом, оснащенный компьютерами с выходом в Интернет

библиотека

- столовая-лаборатории на 120 посадочных мест;
- актовый зал на 120 посадочных мест
- Спортзал
- Открытая спортивная площадка

Для реализации творческих способностей студентов в техникуме работает Досуговый центр, в структуру которого входят: театральная студия. Для физического развития и оздоровительной работы в филиале открыты спортивные секции по волейболу, баскетболу, настольному теннису. Занятия проводятся в спортивных и тренажерном залах.

Все площади, участвующие в образовательном процессе принадлежат техникуму на праве оперативного управления. В техникуме созданы все необходимые условия для подготовки высококвалифицированных специалистов.

В образовательном процессе используется две локальных сети, с подключением к сети Интернет, обеспечивающих высокую оперативность и качество взаимодействия всех структурных подразделений колледжа.

Программное обеспечение техникума позволяет проводить тестирование обучающихся в режиме видеоконференций, видеолекций, тестирование и анкетирование в режиме реального времени.

По профессии 260807.01 «Повар, кондитер» имеется 13 учебных кабинетов, 1 учебная лаборатория и столовая, оснащенные учебно-лабораторным оборудованием и программным обеспечением, а также спортивный, тренажерный залы. Одним из важнейших направлений учебно-воспитательного процесса в техникуме является *создание информационно-образовательной среды*, включающей в себя электронные учебники, справочники, электронные лабораторные практикумы и задачки, обучающие и тестирующие программы, специализированные пакеты прикладных программ и графических систем проектирования, УМКК и базы данных для хранения и автоматической обработки результатов учебного процесса, отвечающих поставленным задачам. Реализация программы

профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

№	Наименование цехов	оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.	Овощной цех	овощемоечная машина, машина для очистки овощей, ванна, производственные столы, машина для нарезки овощей	ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ», «Зелень», Коренчатый, желобковые ножи, карбовочный нож, лоток
2.	Мясной цех	универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), электромясорубка, весы, производственные столы, разубочный стул, холодильная камера.	Ножи обвалочные, поварские, доски разделочные с маркировкой «МВ», «МС», противни, лотки, ящик для специй
3.	Рыбный цех	Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, электромясорубка, весы, производственные столы, холодильный шкаф,	Ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбобистки, противни, лотки
4.	Горячий цех (суповое и соусное отделение)	Эл.печь, пищеварочные котлы, жарочный шкаф, эл.сковорода, пароконвектомат, эл.фритюрница, мармит, пароварочный аппарат, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, протирачная машина, мармит, блендер.	Наплитная посуда, рыбный котел, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, кокотницы, порционные сковороды, казаны, формы для запекания, посуда для подачи горячих блюд.
5.	Холодный цех	Холодильные камеры, морозильники, стол производственный, модулированные секции-столы с охлаждаемым шкафом и горкой для специй, машины для нарезки хлеба, овощей и гастрономических продуктов, соковыжималки, весы, взбивальная машина или универсальный привод со сменными механизмами, льдогенератор.	Ножи, разделочные доски, посуда для подачи, формы для заливного, студня, инструменты и приспособления для художественного оформления блюд и закусок, лотки,
6.	Кондитерский цех	Тестомесильная, взбивальная машины, пекарский шкаф, шкаф для расстойки, пароконвектомат, эл.фритюрница, эл.плита, производственный стол, тестоделитель, весы, тестораскаточные машины, холодильные камеры, столы с деревянными покрытиями, передвижные стеллажи, дозаторы крема, универсальный привод со сменными механизмами или блендер	Противни, формы для выпечки хлеба, бисквитов, кексов, воздушного п\ф, слоеных п\ф, инструменты и приспособления для отделки кондитерских изделий и резки теста, спец. лейки, фигурные емкости.

6. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Воспитание в техникуме представляет собой важнейший способ социализации и адаптации молодого человека в постоянно меняющемся обществе. Воспитание как управление процессом социализации индивида заключается в процессе влияния на интеллектуальное, духовное, физическое и культурное развитие личности.

Необходимость воспитания в учреждении СПО подтверждена государственными правовыми актами. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» подчеркивает связь между образованием и воспитанием гражданина, как целостной социальной структуры, стремящейся к самосовершенствованию и преобразованию общества.

Целью воспитательной работы в техникуме в рамках ППКРС подготовки соответствующих специалистов является формирование универсальных (общих) социально-личностных, общекультурных, инструментальных и системных знаний и умений, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда.

В «Типовом Положении об образовательном учреждении среднего профессионального образования» РФ указывается, что воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, творческой, производственной деятельности студентов и преподавателей.

Характеристика внеучебной воспитательной работы

Внеучебная воспитательная работа направлена на формирование профессионально- значимых личностных качеств выпускника, таких как коммуникативность, мобильность, целеустремленность, способность к творческим подходам в решении профессиональных задач, умение ориентироваться в нестандартных условиях и ситуациях, позитивное отношение к своей профессии, стремление к непрерывному личностному и профессиональному совершенствованию, способность разрешать конфликты и т.д.).

Вся воспитательная работа строится на основе концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

В целях формирования у студентов более полного представления о требованиях, которые предъявляются работодателями выпускникам, особенностях работы на реальных предприятиях, а также формирования у студентов позитивного отношения к своей профессии, организовываются встречи студентов с ведущими специалистами предприятий и организаций региона.

Воспитательная работа со студентами направлена также на:

- формирование здорового образа жизни;
- формирование культурного социально-общественного профессионального поведения.

Воспитательную внеучебную работу осуществляют все преподаватели, классные руководители учебных групп, мастера производственного обучения, педагог-психолог, социальный педагог, педагог дополнительного образования, заведующие отделениями.

Деятельность всех структурных подразделений техникума, участвующих в воспитательном процессе, организует и координирует заместитель директора по воспитательной работе.

За каждой учебной группой приказом директора закреплён классный руководитель и мастер производственного обучения с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители знакомят первокурсников с законодательством в области образования, Уставом техникума, Правилами внутреннего распорядка обучающихся, правами и обязанностями студента, работой библиотек, здравпункта, организацией культурно- массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями техникума; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям техникума; контролируют текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвуют в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогают в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействуют привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности в соответствии с планами работы.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, беседы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности. На классных часах обсуждаются различные вопросы, касающиеся пропаганды здорового образа жизни, подготовки к экзаменационной сессии, культуры поведения в общественных местах, организации досуга и др.

В техникуме проводятся семинары классных руководителей. На семинарах рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного образовательного учреждения.

Проводится конкурс на лучшую студенческую группу.

Активно развивается студенческое самоуправление, представленное Советом студенческого самоуправления в колледже, который ведет свою деятельность в следующих направлениях:

- социальная защита студентов (это систематический контроль за своевременностью и правильностью выплат стипендии, материальной помощи, пособий по случаю рождения ребенка и уходу за ним, компенсаций проезда междугородним транспортом, выплатами студентам-сиротам, организацией практик студентов и др.);
- активизация учебной работы студентов (это участие в конференциях, семинарах, форумах и иных мероприятиях)
- информационное обеспечение студентов (это работа по информированию студентов о студенческой жизни в колледже и возможностях студентов, освещение событий внеучебной жизни и др.);
- развитие гражданско-правовой культуры.

Культурно-массовая работа в Коми республиканском агропромышленном техникуме является основой внеучебной деятельности. В филиале техникума имеется актовый зал на 200 мест, спортивный зал, тренажерная комната и стрелковый тир. Данные объекты обеспечивают занятость студентов в различных сферах деятельности.

Ежегодно проводятся такие мероприятия как: «Посвящение в студенты», концерты, посвященные Дню учителя и Международному женскому дню, фестиваль талантов «Время открытий», праздник, посвященный Международному дню студентов, новогодняя программа, игры КВН, спортивно-развлекательная игра «А ну-ка, парни!», торжественное вручение дипломов выпускникам, различные молодежные акции и флеш-мобы на социально- значимые темы. По традиции студенты нашего техникума являются постоянными участниками республиканского конкурса-фестиваля «Студенческая весна», республиканского конкурса на лучшую постановку деятельности органов студенческого самоуправления и др.

С целью формирования физической культуры, пропаганды здорового образа жизни, организована работа футбольной, волейбольной, баскетбольной, теннисной секций. В течение учебного года студенты задействованы в проведении внутретехникумовских, городских, республиканских соревнованиях по разным видам спорта.

Регулярно организуются субботники, в которых, кроме студентов, обязательно участвуют классные руководители групп и заведующие отделениями

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер и Положением о ГПОУ «КРАПТ» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС профессии 260807.01 Повар, кондитер осуществляется в соответствии с Положением о ГПОУ «КРАПТ», Порядком проведения промежуточной аттестации студентов.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 260807.01 Повар, кондитер

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

- Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по

дисциплинам и профессиональным модулям ППКРС (заданий для контрольных работ, вопросов для зачетов, тематики докладов, рефератов и т.п.).

- Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППКРС (в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

- Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

- Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

- Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

- Темы рефератов по дисциплинам и междисциплинарных курсов

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников

Государственная (итоговая) аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Цель проведения государственной итоговой аттестации:

определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по программам начального профессионального образования, проводится государственной экзаменационной комиссией по основной профессиональной образовательной программе по профессии «Повар, кондитер» и состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии «Повар, кондитер» в пределах требований федерального государственного образовательного стандарта;

Квалификационные испытания являются завершающей, обязательной и ответственной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

1. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

1.1. Формирование состава государственной экзаменационной комиссии

1.1.1. Формирование состава государственной экзаменационной комиссии в соответствии с приказом об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и Положением о государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.1.2. Подбор кандидатуры председателя комиссии, утверждение состава государственной аттестационной комиссии и председателя приказом директора техникума в срок до 19 сентября 2013 года.

1.2. Основные функции государственной экзаменационной комиссии

1.2.1. Основные функции государственной экзаменационной комиссии в соответствии с приказом об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и

Положением о государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по программам начального профессионального образования:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования.

1.2.2. Председатель государственной экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность государственной аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

1.3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии во время защиты (проведения квалификационных испытаний)

1.3.1. Перечень необходимых документов для проведения защиты письменных экзаменационных работ:

- приказ директора техникума о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ директора техникума о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников, утвержденный Министерством образования Республики Коми;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- приказ о закреплении тем письменных экзаменационных работ за обучающимися (с указанием руководителя и сроков выполнения);
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- аттестационные листы, протокола квалификационных экзаменов по профессиональным модулям, перечень выпускных практических квалификационных работ, перечень письменных экзаменационных работ;
- протокол государственной итоговой аттестации.

4. Подготовка отчета государственной аттестационной комиссии после окончания государственной (итоговой) аттестации

1.4.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

1.4.2. Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете.

1.4.3. Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии предоставляется в двухмесячный срок после завершения государственной итоговой аттестации.

2. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Вид итоговой аттестации: выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в пределах требований ФГОС СПО

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.1.1. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по профессиональным модулям 01- 08 в полном объеме.

2.1.2. Перечень выпускных практических квалификационных работ (Приложение 1).

2.1.3. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебно-производственных цехах и лаборатории. Руководитель практики (мастер производственного обучения) своевременно подготавливает необходимые оборудование, рабочие места, продукты, инвентарь, приспособления, документацию, контролирует наличие технологических карт последовательности выполнения задания (Приложение 2) и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда, санитарных требований и гигиены. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, нормы времени, рабочего места.

2.1.4. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

Вид итоговой аттестации: защита письменной экзаменационной работы (далее ПЭР)

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

2.2.1. Срок проведения – последняя неделя января 2014 года согласно графику государственной итоговой аттестации.

2.2.2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии.

2.2.3. Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями специальных дисциплин совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается предметно-цикловой комиссией.

2.2.4. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора техникума.

2.2.5. Тематика письменных экзаменационных работ по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

2.2.6. Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

2.3.7. Структура ПЭР:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть
5. Практическая часть
6. Заключение
7. Список источников и литературы
8. Приложения

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной работы. В соответствии с Положением выпускная практическая работа должна содержать:

- описание разработанного технологического процесса выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- краткое описание используемого оборудования, инвентаря, приспособлений;

- описание параметров режимов ведения процессов;
- экономический аспект;
- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

2.2.8. Задание на письменную экзаменационную работу утверждается заместителем директора и выдается обучающимся за 6 (шесть) месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2.2.9. В период подготовки письменных экзаменационных работ в кабинете спецдисциплин оформляется стенд «В помощь выпускнику».

2.2.10. Готовая письменная ПЭР передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора техникума.

2.2.11. Руководитель письменной экзаменационной работы – в срок до 16 января 2014 года проверяет выполненные учащимися письменные экзаменационные работы и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
- оценку качества выполнения основных разделов работы;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

2.2.12. Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается обучающимся заместителю директора для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

Отзывы в работу не подшиваются. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускается.

2.2.13. Выпускники, не выполнившие практическую экзаменационную работу, не допускаются к защите письменной экзаменационной работы.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы учебной и производственной практик;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы.

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- актуальность темы и соответствие ее современным требованиям;
- полнота изложения теоретической и практической частей работы;
- правильность и полнота использования литературы и нормативных документов;
- качество доклада и ответов на вопросы при защите работы.

Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы.

Оценка «5» –«отлично» ставится, при условии, что экзаменуемый:

- логично изложил содержание своего ответа по теме, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине их раскрытия в учебнике базового или профильного уровня.

- правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;
- верно, в соответствии с темой характеризовал на базовом или профильном уровне основные технологические процессы, выделяя их существенные признаки;

- обнаружил умение подбирать материалы и средства труда в соответствии с целями деятельности;
- проявил умение оценивать экологические последствия применения различных технологий;

Не влияют на отметку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы аттестационной комиссии с экзаменуемым последний самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Оценка «4» -«хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание темы, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое – либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

Оценка «3» -«удовлетворительно» ставится, если при защите допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- организация рабочего места;
- качество выполненных работ (соответствие требованиям стандарта);
- подготовка к работе (сырья, оборудования);
- соблюдение технологического процесса;
- соблюдение правил по безопасности труда;
- соблюдение санитарии и личной гигиены;
- правильность выполнения трудовых приёмов;
- умение пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями

Приложение № 1.

№	Тема выпускной квалификационной работы
1	- «Технологический процесс приготовления тушеных блюд из мяса»; - «Технологический процесс приготовления слоёного дрожжевого теста и изделий из него».
2	- «Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы»; - «Технологический процесс приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него».
3	- «Технологический процесс приготовления жареных блюд из мяса»; - «Технологический процесс приготовления дрожжевого сдобного теста и изделий из него».
4	- «Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы»; - «Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него».
5	- «Технологический процесс приготовления тушёных блюд из мяса»; - «Технологический процесс приготовления слоёного теста и изделий из него».
6	- «Технологический процесс приготовления холодных блюд. Салаты»; - «Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него».
7	- «Технологический процесс приготовления тушеных блюд из субпродуктов»; - «Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него».
8	- «Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы»; - «Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него».
9	- «Технологический процесс приготовления холодных блюд. Винегреты»; - «Технологический процесс приготовления бездрожжевого блинного теста и изделий из него».
10	- «Технологический процесс приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика»; - «Технологический процесс приготовления бисквита и изделий из него».
11	- «Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы»; - «Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста и изделий из него».
12	- «Технологический процесс приготовления супов»; - «Технологический процесс приготовления низкокалорийного теста и изделий из него».

Правила оформления списка использованной литературы

Общие замечания

Рекомендуется представлять единый список литературы к работе в целом. Список обязательно должен быть пронумерован. Каждый источник упоминается в списке один раз, вне зависимости от того, как часто на него делается ссылка в тексте работы.

Наиболее удобным является алфавитное расположение материала, так как в этом случае произведения собираются в авторских комплексах. Произведения одного автора расставляются в списке по алфавиту заглавий или в соответствии с годом опубликования (в хронологическом порядке).

Литература на иностранных языках ставится в конце списка после литературы на русском языке, образуя дополнительный алфавитный ряд.

Официальные документы собираются в единый список в определенном порядке: Конституции; Кодексы; Законы; Указы Президента; Постановление Правительства; другие нормативные акты (письма, приказы и т. д.). Внутри каждой группы документы располагаются в хронологическом порядке.

Для каждой позиции Списка литературы предусмотрены следующие элементы библиографической характеристики: фамилия автора, инициалы; название; подзаголовочные сведения (учебник, учебное пособие, словарь и т. д.); выходные сведения (место издания, издательство, год издания); количественная характеристика (общее количество страниц в книге (356 с.), точное указание страниц статьи в сборнике – С. 13-37).

Примеры библиографических записей

Книги одного автора

Атаманчук Г. В. Сущность государственной службы: История, теория, закон, практика. – М. : РАГС, 2003. – 268 с.

Игнатов В. Г. Государственная служба субъектов РФ: Опыт сравнительно-правового анализа : науч.-практ. пособие. – Ростов-на-Дону : СЗАГС, 2000. – 319 с.

Книги двух авторов

Ершов А. Д. Информационное управление в таможенной системе / А. Д. Ершов, П. С. Конопаева. – СПб. : Знание, 2002. – 232 с.

Игнатов В. Г. Профессиональная культура и профессионализм государственной службы: контекст истории и современность / В. Г. Игнатов, В. К. Белолипецкий. – Ростов-на-Дону : MapT, 2000. – 252 с.

Macroeconomics. A European Text. Michael Burda, Charles Wyplosz. OxfordUniversityPress, 1993. – 486 p.

Книги трех авторов

Кибанов А. Я. Управление персоналом: регламентация труда : учеб. пособие для вузов / А. Я. Кибанов, Г. А. Мамед-Заде, Т. А. Родкина. – М. : Экзамен, 2000. – 575 с.

Журавлев П. В. Мировой опыт в управлении персоналом: обзор зарубежных источников / П. В. Журавлев, М. Н. Кулапов, С. А. Сухарев. – М.: Рос. Экон. Акад. ; Екатеринбург. : Деловая книга, 1998. – 232 с.

Книги четырех авторов

Управленческая деятельность: структура, функции, навыки персонала / К. Д. Скрипник [и др.]. – М. : Приор, 1999. – 189 с.

Книги, описанные под заглавием

Управление персоналом : учеб. пособие / С. И. Самыгин [и др.] ; под ред. С. И. Самыгина. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. – 511 с.

Управление персоналом: от фактов к возможностям будущего : учеб. пособие / А. А. Брасс [и др.] – Минск : Технопринт, 2002. – 387 с.

Словари и энциклопедии

Социальная философия : словарь / под общ. ред. В. Е. Кемерова, Т. Х. Керимова. – М.: Академический Проект, 2003. – 588 с.

Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова. – М. : Азбуковник, 2000. – 940 с.

Чернышев В. Н. Подготовка персонала: словарь / В. Н. Чернышев, А. П. Двинин. – СПб. : Энергоатомиздат, 2000. – 143 с.

Экономическая энциклопедия / Е. И. Александрова [и др.]. – М. : Экономика, 1999. – 1055 с.

Сборник в целом

Проблемы регионального реформирования // Экономические реформы / под ред. А. Е. Когут. – СПб. : Наука, 1993. – С. 79–82.

Статьи из сборников

один автор

Веснин В. Р. Конфликты в системе управления персоналом // Практический менеджмент персонала. – М. : Юрист, 1998. – С. 395–414.

два и более авторов

Бакаева О. Ю. Таможенные органы Российской Федерации как субъекты таможенного права / О. Ю. Бакаева, Г. В. Матвиенко // Таможенное право. – М. : Юрист, 2003. – С. 51–91.

Статьи из газет и журналов

Арсланов Г. Реформы в Китае: Смена поколений // Азия и Африка сегодня. – 2002. – № 4. – С. 2–6.

Козырев Г. И. Конфликты в организации // Социально-гуманитарные знания. – 2001. – № 2. – С. 136–150.

Громов, В. Россия и Европа // Известия. – 1999. – 2 марта. – С. 2.
Hahn, Frank. The Next Hundred Years. Economic Journal, January, 1991, 101 (404). – P. 47 – 50.

Описания официальных документов

О базовой стоимости социального набора: Федеральный Закон от 4 февраля 1999 № 21 – ФЗ // Российская газ. – 2009. – 11.02. – С. 4.

О правительственной комиссии по проведению административной реформы: Постановление Правительства РФ от 31 июля 2003 № 451 // Собрание законодательства РФ. – 2003. – № 31. – Ст. 3150.

О мерах по развитию федеральных отношений и местного самоуправления в Российской Федерации: Указ Президента РФ от 27 ноября 2003 N 1395 // Собрание законодательства РФ. – 2003. – Ст. 4660.

Электронные ресурсы

Statsoft, Inc.(1999). Электронный учебник по статистике. Москва, Statsoft. Электронная версия: <http://www.statsoft.ru/home/textbook>. (дата обращения : 15 января 2013 г.).

Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. – 2-е изд. – М.: Худож. лит., 1990. – 543 с. [Электронный ресурс]. URL: http://www.philosophy.ru/library/bahtin/rable.html#_ftn1 (дата обращения: 05.10.2008).

Общие ресурсы по лингвистике и филологии: сайт Игоря Гаршина. – 2002 [Электронный ресурс]. Дата обновления: 05.10.2008. – URL: <http://katori.pochta.ru/linguistics/portals.html> (дата обращения: 05.10.2008).

Если в отсылке содержатся сведения о нескольких затекстовых ссылках, то группы сведений разделяются точкой с запятой: [Шаховский, 2008; Шейгал, 2007], (Леонтович, 2007, с. 37; Слышкин, 2004, с. 35–38).

При последовательном расположении отсылок к одной и той же затекстовой ссылке вторую отсылку заменяют словами [Там же] или «Ibid.» (от «Ibidem») (для источников на языках с латинской графикой). Если источник сохраняется, но меняется страница, то к слову «Там же» добавляется номер страницы: [Там же. С. 24], [Ibid. P. 42]¹.

Если текст цитируется не по первоисточнику, а по другому документу, то в начале отсылки приводят слова «Цит. по:», например, [Цит. по: 132, с. 14] или [Цит. по: Олянич, 2004, с. 39–40]. Если дается не цитата, а упоминание чьих-то взглядов, мыслей, идей, но все равно с опорой не на первоисточник, то в отсылке приводят слова «Приводится по:», например, [Приводится по: 108] или [Приводится по: Красавский, 2001]. Если необходимы страницы, их также можно указать: [Приводится по: 108, с. 27] или [Приводится по: Красавский, 2001, с. 111].

