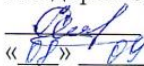



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский горно-промышленный техникум»

Согласовано:
И.о.директора УМП «Юнрос»
 С.В. Ярославцева
« 08 » 09 2023г.



Утверждаю:
Директор ГАПОУ «КГПТ»
 Л.В. Винокурова
« 09 » 09 2023г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(программа подготовки квалифицированных
рабочих, служащих)
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование

Форма обучения: **очная**

2023 г.

Аннотация программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Авторы:

Мастер производственного обучения ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Александрова Ю.В.;

Преподаватель ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Толстых В.С.

Преподаватель ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Верхотуров Е.С.

Заместитель директора по учебно – производственной работе ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Максимова Л.В.

Заместитель директора по учебно-методической работе ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» Перцова А.Н..

Правообладатель программы: ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум», 674673 Забайкальский край, г. Краснокаменск, пр-т Строителей, 1.

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев часа при очной форме подготовки на базе основного общего образования.

Квалификация выпускника: Повар 4 разряд;
Кондитер 3 – 4 разряд.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Требования к поступающим
 - 1.2. Нормативный срок освоения ППКРС
 - 1.3. Квалификационная характеристика выпускника
2. Характеристика подготовки
3. Учебный план
 - 3.1. Календарный график учебного процесса
4. Оценка результатов освоения ППКРС
5. Программа воспитания по направлению подготовки
6. Календарный план воспитательной работы

Приложение 1. Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 2. Программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 3. Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 4. Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 5. Программа учебной дисциплины «Основы калькуляция и учета»

Приложение 6. Программа учебной дисциплины «Охрана труда»

Приложение 7. Программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 8. Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 9. Программа учебной дисциплины «Физическая культура»

Приложение 10. Программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение 11. Программа учебной дисциплины «Организация обслуживания в общественном питании»

Приложение 12. Программа учебной дисциплины «Блюда мировой кухни»

Приложение 13. Программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»

Приложение 14. Программа профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 15. Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 16. Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 17. Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»

Приложение 18. Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 19. Программа Государственной итоговой аттестации

1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. Федерального закона от 31.07.2020 N 304-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898).
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденная Протоколом ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 г. № 1, Приказом ФБГОУ ДПО ИРПО от 28.02.22 № П-41 «О включении примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования в реестр примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения РФ № 747 от 17.12.2020 г. «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413" (с изм от 12 августа 2022 г., утв. приказом Минпросвещения РФ № 732)
- Федеральная образовательная программа среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденная приказом Минпросвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371;
- Письмо Министерства образования и науки Забайкальского края от 27.04.2023 г. № 3836 «Региональная модель реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»;
- Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 г. №Р-98 «Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минпросвещения России от 17 мая 2022 г. N 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Устав ГАПОУ «КГПТ».

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования

1.2. Нормативный срок освоения программы

Общий объем образовательной программы 5904 часа при очной форме подготовки.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по осуществлению технологического процесса приготовления блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности,

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

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 полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

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, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, 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.

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.

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.

2. Характеристика подготовки

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой комплекс нормативно – методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара, кондитера в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно – правовых форм.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с

одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

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

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

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального

государственная итоговая аттестация.

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

С целью расширения и углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

- на новые учебные дисциплины

общепрофессиональную учебную дисциплину «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 114 часов;

общеобразовательную дисциплину «Блюда мировой кухни» - 36 часов;

общеобразовательную дисциплину «Основы предпринимательской деятельности» - 72 часа;

общеобразовательную учебную дисциплину «Организация обслуживания в общественном питании» - 72 часа;

- на дисциплины общепрофессионального учебного цикла

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 38ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций -72 ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 72ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве -36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36ч.;

на общеобразовательную дисциплину «Охрана труда» - 36 часов;

на дисциплину «Физическая культура» общепрофессионального цикла – 28 часов;

3. Примерный учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки, час.	Учебная нагрузка обучающихся, час.				
		экзамен	диффер. зачет		во взаимодействии с преподавателем				практическая подготовка
					Всего занятий	в том числе лабораторных и практических занятий	консультации	экзамены	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Общеобразовательный цикл	3	12	2118	2052	727	42	24	8
ООП.00	Базовые учебные предметы								
ООП 01	Русский язык	4		136	114	30	14	8	
ООП 02	Литература		5	171	171	10			
ООП 03	Иностранный язык		5	145	145	145			
ООП 04	Математика	4		292	270	80	14	8	
ООП 05	Физика		3	118	118	18			
ООП 06	История		4	171	171	12			
ООП 07	Обществознание		6	171	171	12			
ООП 08	География		2	48	48	10			
ООП 09	Экология		2	72	72	6			
ООП 10	Физическая культура		5	171	171	171			
ООП 11	ОБЖ		2	72	72	30			
	Профильные предметы								
ООП 12	Информатика		2	135	135	135			
ООП 13	Химия	4		250	228	48	14	8	
ООП 14	Биология		4	100	100	12			
	Дополнительные предметы								
ООП 15	Введение в профессию*		2	66	66	8			8
	Обязательная часть учебного цикла и практики	10	28	3714	1944	681	78	36	2088
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1	12	981	963	382	12	6	174
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		90	72	22	12	6	22
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	108	108	18			18
1	2			4	5	6	7	8	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	108	108	24			12
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4	35	35	8			8
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4	42	42	28			28
ОП.06	Охрана труда		2	72	72	14			10
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	72	72	56			10
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		2	66	66	18			
ОП.09	Физическая культура		8	94	94	74			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4	114	114	64			10
ОП.11	Организация обслуживания		7	72	72	12			12

ОП.12	Блюда мировой кухни		6	36	36	24			24
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности		7	72	72	20			20
П.00	Профессиональный цикл	9	16	2733	981	302	66	30	1914
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4		380	104	38	18	6	290
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	32	32	8			8
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	72	72	30			30
УП.01	Учебная практика		4	108					108
ПП.01	Производственная практика		4	144					144
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6*		701	251	78	12	6	510
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	64	64	16			16
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		187	187	62			62
УП.02	Учебная практика		5	180					180
ПП.02	Производственная практика		6	252***					252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6*		474	132	62	12	6	386
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	36	36	16			16
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		96	96	46			46
УП.03	Учебная практика		6	144					144
ПП.03	Производственная практика		6	180***					180
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8**		390	228	44	12	6	144
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		7	72	72	8			8
1	2			4	5	6	7	8	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,	7		156	156	36			36

	десертов, напитков								
УП.04	Учебная практика		8	72					72
ПП.04	Производственная практика		8	72****					72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8**		788	266	80	12	6	584
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	36	36	10			10
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		230	230	70			70
УП.05	Учебная практика		8	252					252
ПП.05	Производственная практика		8	252****					252
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72					
ИТОГО		13	40	5904	3996	1408	120	60	2096

Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена

4. Оценка результатов освоения ПКРС

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

входной контроль;
текущий контроль;
промежуточная аттестация;
итоговый контроль.

Входной контроль.

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, или тестирования.

Текущий контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения самостоятельных работ или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации: о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация.

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Промежуточная аттестация в форме экзамена по дисциплине или МДК проводится комиссией, назначаемой приказом директора образовательного учреждения. Оценка освоения компетенций в рамках профессионального модуля проводится на экзамене (квалификационном) с участием ведущего (их) преподавателя (ей), представителей работодателей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена на основании Комплекта оценочной документации (КОД) соответствующего года.

5 Материально-техническое оснащение образовательного процесса

5.1 Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

Русского языка и литературы

Истории

Иностранного языка

Математики

Физики

Химии

Информатики

Естественно-научных дисциплин

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

5.2 Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг

населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

7. Требования к финансовому обеспечению реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».