

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-организационная документация
	2.1. Проектирование и разработка ППКРС
СК- УОД -ППКРС -2.1.-18	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Рассмотрено на заседании ЦК преподавателей и мастеров п/о по ППКРС


Протокол № 01
« 03 » 09 2018 г.

Л.В.Цыбденова
подпись И.О. Фамилия

УТВЕРЖДАЮ
И.О. Зам. директора по УР
ответственный за качество
« 03 » 09 2018 г.
Л.В.Бельих
подпись И.О. Фамилия


СОГЛАСОВАНО
Директор ИП «Цыренов»
Н.Е.Цыренов
Нима Егорович
« 03 » 09 2018 г.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
Квалификация выпускника
2-3 разряд
срок обучения • 3 мес.
форма обучения очно - очная**

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ПШКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	2	18

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика профессиональной образовательной программы.....	4
Раздел 3. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	4
3.1. Общие компетенции.....	4
3.2. Характеристика подготовки.....	5
3.3 Паспорт программы профессионального обучения.....	6
3.3.1 Нормативно-правовые основы разработки профессиональной программы обучения.....	6
3.3.2. Нормативный срок освоения программы.....	6
3. 4. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения ПОП по профессии 16675 Повар.....	6
3.4.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
3.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	6
Раздел 4. Структура профессиональной образовательной программы.....	7
4.1. Учебный план для профессии	8
Раздел 5. Условия реализации профессиональной образовательной программы.....	9
5.1. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ПОП.....	9
5.2. Информационное обеспечение реализации ПОП.....	9
5.3. Требования к оцениванию качества освоения ПОП.....	9
Раздел 6. Условия образовательной деятельности.....	11
6.1. Требования к материально-техническому оснащению профессиональной образовательной программы.....	11
6.1.2. Материально-техническое оснащение.....	11
6.1.2.1. Оснащение лабораторий	
6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик.....	12
6.1.2.3. Требования к оснащению баз производственных практик.....	12
6.2. Требования к кадровым условиям.....	13
6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации профессиональной образовательной программы.....	13
Раздел 7. Разработчики профессиональной образовательной программы.....	14

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	3	18


РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 16675 Повар (далее – ПОП) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 16675 Повар, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС) и примерной образовательной программой рег. №43.01.09 – 170331 от 31.03.2017 г., утвержденной ФИРО.

ООП определяет рекомендованный объем и содержание профессионального образования по профессии 16675 Повар, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	4	18

профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:


Повар ⇨ Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очно - заочная.

Объем основной образовательной программы: 520 академических часа.

Срок получения образования: 3 месяца.

РАЗДЕЛ 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	5	18

3.1. Общие компетенции

По мере реализации основной образовательной программы обучающиеся должны освоить следующие общие компетенции: Повар 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.


ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Повар должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	6	18

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления простой кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление простой холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление простой горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление простых супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление холодных десертов.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление горячих десертов.


3.2. Характеристика подготовки

Профессиональная программа по профессии 16675 Повар представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к выполнению следующих видов деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3.3. Паспорт программы профессионального обучения

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	7	18

3.3.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная программа профессионального обучения - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно педагогических условий, форм аттестации по профессии 16675 Повар.

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Квалификационные требования по профессии 16675 «Повар»;
3. Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

Приказ Минобрнауки России от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»;

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

3.3. 2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 16675 Повар - 3 месяца.

3.4. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения ПОП по профессии 16675 Повар

Область профессиональной деятельности выпускников:


– организация процесса и приготовление простой кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки;
- технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Повар готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;
- приготовление простой холодной кулинарной продукции;
- приготовление простой горячей кулинарной продукции;
- приготовление простых холодных и горячих десертов.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	8	18

Результаты освоения программы определяются

приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Квалификационная характеристика профессии повара, 3-й разряд:


Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.


РАЗДЕЛ 4. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Программа имеет следующую структуру:


Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
Общепрофессиональный цикл	

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	9	18

ОП.01	Деловая культура
ОП.02	Физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Калькуляция и учет
ОП.04	Экономика отрасли и предпринимательства
ОП.05	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Товароведение пищевых продуктов
ОП.08	Организация производства предприятий общественного питания
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление блюд и кулинарных изделий
МДК.01.01.	Кулинария
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК - УОД- ПШКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих		10	18
Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы			Всего часов
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01	Деловая культура			4
ОП.02	Физиология питания, санитария, гигиена			6
ОП.03	Калькуляция и учет			12
ОП.04	Экономика отрасли и предпринимательства			6
ОП.05	Оборудование предприятий общественного питания			24
ОП.06	Охрана труда			4
ОП.07	Товароведение пищевых продуктов			24
ОП.08	Организация производства предприятий общественного питания			18
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Приготовление блюд и кулинарных изделий			
МДК.01.01	Кулинария			102
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям			200
УП.01	Учебная практика			120
ПП.01	Производственная практика			188
	Консультация			6
	Квалификационный экзамен			6
	Всего:			520

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 профессиональной подготовки
 по профессии Повар
 Квалификация: повар 2- 3-го разряда
 Форма обучения – очная
 Нормативный срок – 520 часов
 Срок обучения 3 месяца

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	11	18


РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ПОП

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Технического оснащения и организации рабочего места	Учебники, нормативная документация, наглядные пособия: посуда, компьютер, мультимедиа
Технологии кулинарного производства	Учебники, нормативная документация, стенды, стеллаж для выставок, компьютер, мультимедиа
Лаборатории	
Лаборатория поваров	Электрооборудование: электрическая плита, тестомесильная машина, блендер, миксеры, весоизмерительное оборудование: весы циферблатные; холодильное оборудование: 2 холодильника; рабочий и производственный инвентарь; посуда для подачи

5.2. Информационное обеспечение реализации ПОП

№ п\п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
Основные источники				
1.	нормативная	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	-	1997 год, Москва, «Хлебпромиздат»
2.	учебник	Кулинария «Повар, кондитер»	Н.А.Анфимова	2002 Москва, ПрофОбрИздат
3.	учебник	Товароведение пищевых продуктов	З.П.Матюхина	2002 Москва, ПрофОбрИздат
4.	учебник	Технологическое оборудование ПОП	В.П.Золин	2002 Москва, ПрофОбрИздат
Дополнительные источники				
	журнал	Общественное питание		ООО «Типография Мосполиграф»
	журнал	Школа гастронома		ЗАО «Алмаз-Пресс»

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	12	18

	журнал	Приготовь		ООО «Первый полиграфический комбинат»
--	--------	-----------	--	---

5.3. Требования к оцениванию качества освоения ПОП

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль; промежуточная аттестация по ПОП (итоговый контроль по элементам программы); итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации (квалификационный экзамен) является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.


Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Возможна оценка уровня освоения дисциплин в форме тестов. Содержание тестов утверждается зав. ЦК. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Перечень работ утверждается зав. ЦК и согласовывается с работодателем. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

5.3. 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег.№ 44898 от 22 декабря 2016г.) 43.01.09 Повар, кондитер,

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 «О внесении изменений в приказ МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Минтруда России №832 от 2 ноября 2015 г. «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий»
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по профессиональным программам» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	13	18

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Объем времени на практики составляет 202 часа.

Производственная практика проводится в организациях г. Гусиноозерска и Селенгинского района, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: МУЗ «Гусиноозерская ЦРБ», столовые МДОУ и МОУ СОШ Селенгинского РУО, ООО «Стройсервис», ИП «Петрова Н.Е.», ИП «Конечных Т.Н.», ИП «Захарова О.И.», ИП «Цыренов Н.Е.», ООО «Встреча», ООО «Лотос», ООО «Вечный зов» и др. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, реализуется концентрированно и предусмотрена после изучения профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05, ОП.06, ОП.07, ОП.08 и профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08.

5.3.1.1. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл разработан в соответствии с ФГОС и Рекомендациями по организации получения образования в пределах освоения профессиональных дисциплин с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях")

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Учебное время, отведенное на изучение профессионального цикла, распределено на общепрофессиональные дисциплины.


Изучение профессионального цикла осуществляется одновременно с изучением дисциплин профессиональных модулей. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении общепрофессиональных дисциплин, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального модуля.

5.3.1.2. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты виде демонстрационного экзамена. Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА техникума.

Демонстрационный экзамен направлен на моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задание демонстрационного экзамена доводится до обучающегося в начале проведения экзамена.

К Государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой профессиональной программы.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	14	18

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению профессиональной образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных основной образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная лаборатория поваров (с зонами для приготовления кулинарных изделий, супов ;вторых блюд)

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16675 «Повар».

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 16675 Повар*, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ПОП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория поваров


Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых кулинарных блюд (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	15	18

Конвекционная печь
 Микроволновая печь
 Расстоечный шкаф
 Плита электрическая
 Шкаф холодильный
 Шкаф морозильный
 Шкаф шоковой заморозки
 Льдогенератор
 Фризер
 Тестораскаточная машина (настольная)
 Мясорубка
 Куттер или процессор кухонный
 Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
 Производственный стол с моечной ванной
 Производственный стол с деревянным покрытием
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
 Моечная ванна (двухсекционная)
 Стеллаж передвижной


6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные
 Конвекционная печь
 Микроволновая печь
 Расстоечный шкаф
 Плита электрическая
 Шкаф холодильный
 Шкаф морозильный
 Шкаф шоковой заморозки
 Тестораскаточная машина (настольная)
 Мясорубка
 Куттер
 Сифон
 Производственный стол с моечной ванной
 Производственный стол с деревянным покрытием
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
 Моечная ванна (двухсекционная)
 Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Требования к оснащению баз производственных практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	16	18

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, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» (или их аналогов).

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.


6.2. 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.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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*

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	17	18


гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации профессиональной образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации профессиональной образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации профессиональных образовательных программ 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 профессиональной 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».

Примечание: Для проведения лабораторных работ обучающиеся обеспечиваются сырьем за счет средств образовательной организации.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	18	18

РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ ПОП

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Гусиноозерский энергетический техникум»

Разработчики:

Симонова Маргарита Анатольевна, методист

Аверина Светлана Витальевна, заведующая МЦПК

Мухина Наталья Федоровна, преподаватель спец. дисциплин

Назарова Марина Давыдовна, мастер производственного обучения

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 706699936057990200889301522920754506789801582782

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 28.03.2024 по 28.03.2025