

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Утверждаю  
Директор  
Серовского техникума сферы  
обслуживания и питания

И.П. Новикова

« 29 » 2016 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования «Серовский техникум сферы обслуживания и питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года, зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 года) и примерной основной профессиональной образовательной программы, которая рассмотрена на заседании рабочей группы Ресурсного центра развития профессионального образования в сфере потребительского рынка по проектированию примерных образовательных программ (протокол № 2 от 08.02.2011 года).

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

**Авторы:**

Валинцев Владимир Геннадьевич – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Гребенкина Галина Григорьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Иванчик Светлана Аркадьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Ипатова Анна Алексеевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Крашенинникова Алла Николаевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Казанцева Валентина Васильевна – мастер производственного обучения Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Котковская Анастасия Александровна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Лузина Юлия Валерьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Медведева Галина Валентиновна - преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Низенко Нина Георгиевна – мастер производственного обучения Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Разницина Розалия Куттусовна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Рассанова Мария Михайловна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Сагитова Елена Алексеевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Сулейманова Ольга Михайловна – мастер производственного обучения Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Русова Людмила Ивановна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Хлыстикова Наталья Александровна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Шиляева Екатерина Эдуардовна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания.

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования «Серовский техникум сферы обслуживания и питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированный в Министерстве юстиции РФ № 29749 от 20 августа 2013 г, (далее ФГОС СПО) и примерной основной профессиональной образовательной программы.

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

**Авторы:**

Валинцев Владимир Геннадьевич – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Гребенкина Галина Григорьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Иванчик Светлана Аркадьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Крашенинникова Алла Николаевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Казанцева Валентина Васильевна – мастер производственного обучения Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Лузина Юлия Валерьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Низенко Нина Георгиевна – мастер производственного обучения Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Рассанова Мария Михайловна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Меркушева Галина Александровна – мастер производственного обучения Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Сулейманова Ольга Михайловна – мастер производственного обучения Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Русова Людмила Ивановна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Шиляева Екатерина Эдуардовна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

**Эксперт от работодателя:**

Директор  
ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет Холл»

Юрий Георгиевич Вяткин

« 30 » авг 20 16 г.  
М.П.



**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**основной профессиональной образовательной программы**  
**среднего профессионального образования**

**Профессия:** 19.01.17 Повар, кондитер

**Нормативный срок освоения:** 2 года 10 месяцев

**Организация–разработчик:** государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания питания»

**Документация представленная для согласования:**

ОПОП по специальности:

- Учебный план;
- Рабочие программы учебных дисциплин;
- Рабочие программы профессиональных модулей;
- Рабочие программы учебной и производственной практики;
- Фонд оценочных средств по промежуточной и итоговой аттестации;
- Вариативная часть учебных циклов.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Представленная для согласования программа подготовки специалистов среднего звена по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**СООТВЕТСТВУЕТ:**

- требованиям ФГОС СПО, утверждённым Приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года № 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 года № 29749.
- запросам работодателей;
- особенностям развития Свердловской области;
- потребностям экономики Свердловской области.

Учебный план содержит предусмотренный ФГОС, перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Качество разработанных рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей направлено на формирование профессиональных и общих компетенций и соответствует требованиям ФГОС.

Фонд оценочных средств по специальности соответствует требованиям ФГОС, программам учебных дисциплин и профессиональных модулей и гарантирует объективность оценки.

Таким образом, можно утверждать, что основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер может быть использована при подготовке студентов по указанной профессии.

Директор  
ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет Холл»

Юрий Георгиевич Вяткин

« 23 » 06 20 16 г.

М.П.





## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	Стр.
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
2.3. Специальные требования	
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.	7
3.1. Учебный план	
3.2. Календарный учебный график	
3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла:	
3.3.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
3.3.2. Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
3.3.3. Программа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	
3.3.4. Программа ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	
3.3.5. Программа ОП.05. Безопасность жизнедеятельности	
3.3.6. Программа ОП.06. Рисование и лепка	
3.3.7. Программа ОП.07. Калькуляция и учёт	
3.3.8. Программа ОП.08. Лечебное питание	
3.3.9. Программа ОП.09. Технология поиска работы	
3.3.10. Программа профессионального модуля ПМ.01	
Приготовление блюд из овощей и грибов	
3.3.7. Программа профессионального модуля ПМ.02	
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
3.3.8. Программа профессионального модуля ПМ.03	
Приготовление супов и соусов	
3.3.8. Программа профессионального модуля	
ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы	
3.3.8. Программа профессионального модуля ПМ.05	
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
3.3.8. Программа профессионального модуля ПМ.06	
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
3.3.8. Программа профессионального модуля ПМ.07	
Приготовление сладких блюд и напитков	
3.3.8. Программа профессионального модуля ПМ.08	
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
3.4. Программа ФК (физическая культура)	
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	10

<p>5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы</p> <p>5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся</p> <p>5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников</p>	10
<p>Приложения: Учебный план Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.</p>	13

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа «Повар, кондитер» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральным законом «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2013 г;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, (далее – СПО по профессии), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированный в Министерстве юстиции РФ № 29749 от 20 августа 2013 г, (далее ФГОС СПО).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №. 413;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» в ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. «723 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29470),
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования,
- общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 г №06-259;
- Устав Серовского техникума сферы обслуживания и питания;
- Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО (утверждено приказом министерства образования и науки российской федерации от 18 апреля 2013 г. №291);
- Положение об основной профессиональной образовательной программе;
- Положение о рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля;

#### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной

программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемому результату подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии «Повар, кондитер» при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

**Объектами профессиональной деятельности выпускника 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.

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника по профессии 19.02.17 Повар, кондитер:**

<b>ВПД 1</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>
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.
<b>ВПД 2</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>
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.
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
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
<b>ВПД 4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы.</b>
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
<b>ВПД 5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
ПК 5.4	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.4	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
<b>ВПД 6</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок.</b>
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.
<b>ВПД 7</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
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.
<b>ВПД 8</b>	<b>5.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>
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.

#### **Общие компетенции выпускника**

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

### 2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Наличие спецодежды и санитарной книжки.

## 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### 3.1. Учебный план

На основе базисного учебного плана техникумом разработан рабочий учебный план с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике. Часы вариативной части циклов ОПОП используются для изучения дополнительных дисциплин, необходимых для глубокого освоения специальности, в соответствии с требованиями работодателей в объёме 144 часа:

Часы вариативной части использованы на изучение учебной дисциплины:

ОП.06. Рисование и лепка - 32 часа,

Расширение дисциплин и междисциплинарных курсов:

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров - 10 часов,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 36 часов,

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 20 часов,

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 6 часов,

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 6 часов,

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов – 6 часов,

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы – 6 часов,

МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 6 часов,

МДК.06.01– Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок - 6 часов,

МДК.07.01 - Технология приготовления сладких блюд и напитков – 4 часа,

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 6 часов.

Определение дополнительных дисциплин осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Учебный план представлен в приложении

### 3.2. Календарный график учебного процесса

### 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Подготовка по ОПОП по профессии Повар, кондитер, предполагает изучение следующих дисциплин и профессиональных модулей:

Программы общепрофессиональных дисциплин

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

ОП.06. Рисование и лепка

Профессиональных модулей

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

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

### 3.4. Программа дисциплины ФК (физическая культура)

### 3.5. Программа производственной практики

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам освоения: компетенций, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. В рабочих учебных программах и профессиональных модулях прописана самостоятельная работа обучающихся, направленная на отработку общих и приобретаемых профессиональных компетенций.

При реализации учебных программ и профессиональных модулей предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

## 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование кабинетов
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности, информационных технологий и логистики
3.	Кабинет технического оснащения организаций общественного питания
4.	Кабинет товароведения и экспертизы качества товаров
5.	Кабинет технологий и организации питания
7.	Кабинет математики и статистики



9.	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
11.	Кабинет естественнонаучных дисциплин
12.	Кабинет русского языка, литературы, иностранного языка
13.	Кабинет химии, микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный зал
	Лаборатория технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус)
	Лаборатория технологии приготовления пищи №2 (общезитие)
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	Актовый зал

Оснащение кабинетов и лабораторий прописано в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся, обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

#### **4.2. Кадровое обеспечение ОПОП**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии Продавец, контролер-кассир обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю торговли преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии «Повар, кондитер» выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях торговли обязателен для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

**Оценка уровня подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:**

- 1) Оценка освоения учебных достижений обучающихся в форме оценивания учебных дисциплин.
- 2) Оценка квалификации обучающихся как итоговая оценка компетенций в процессе профессиональных модулей.

Для каждой дисциплины и профессионального модуля определен перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций подлежащих оцениванию.



Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает входной контроль, текущий контроль знаний, рубежный и итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся в ОУ.

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

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий 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;

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в ОУ рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и междисциплинарный экзамен). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Для рубежной и Государственной (итоговой) аттестации создается фонд оценочных средств, включающий в себя задания и оценочный материал по всем контрольным точкам, позволяющий оценить знания, умения и уровень сформированности приобретаемых компетенций.

## **5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Программа государственной (итоговой) аттестации (ГИА), содержит формы, условия проведения и порядок защиты выпускной квалификационной работы. Программа ГИА разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения, согласовывается с работодателями и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие рубежную аттестацию, предусмотренную программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов (портфолио образовательных достижений), подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, рубежной аттестации и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и Государственную итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются дипломы государственного образца и с присвоением соответствующей квалификации.