

**Смоленское областное государственное бюджетное образовательное
учреждение среднего профессионального образования «Козловский
аграрно-технологический техникум»**

Рассмотрено
на заседании Совета
СОГБОУ СПО «Козловский аграрно-
технологический техникум»
протокол № 3 от «16» 06 2014 г.

Утверждаю:
Директор СОГБОУ СПО «Козловский
аграрно-технологический техникум»



И. В. Терехов

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по профессии Повар, кондитер
по программе базовой подготовки

Квалификация – Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ОПОП – 2
года 5 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – социально- экономический

Оглавление.

1. Общие положения

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП).
- 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер.
- 1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.
- 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.

3. Требования к результатам освоения ОПОП.

3.1 Общие компетенции.

3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

- 5.1. Кадровое обеспечение.
- 5.2. Материально-техническое обеспечение.
- 5.3. Информационно-библиотечное обеспечение.

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

- 6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 260807.01 Повар, кондитер.
- 6.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП), реализуемая Смоленским областным государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Козловский аграрно – технологический техникум» укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания: по профессии 260807.01 Повар, кондитер представляет собой учебно-методический комплекс, отражающий содержание ОПОП, разработанный на основе Устава техникума, Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (ФГОС НПО 3 поколения) с учетом требований рынка труда.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС 3 поколения (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, инструкции по организации исследовательской работы, инструкционные карты дисциплинам и профессиональным модулям).

ОПОП пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании»
- Устав образовательного учреждения, лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня специальностей.
- Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010 г.

- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля февраля 2008 года № 543;

- Типовое положение об учреждении начального профессионального образования утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 14 июля 2008 г. № 521;

- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180),

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования.

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России №12-696 от 20 сентября 2011 г);

- Базисный учебный план по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер;

- программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер.

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования.

1.3.1. Основная профессиональная образовательная программа по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер является методическое обеспечение реализации ФГОС НПО по профессии, развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС НПО.

1.3.2. Срок освоения ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер на базе основного общего образования - 2 года 5 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер (базовой подготовки) составляет: на базе основного общего образования - 4050 часов за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС НПО.

Трудоемкость ОПОП включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательный, общепрофессиональный, профессиональный (профессиональные модули), разделов: учебная практика (производственное обучение); производственная практика; физическая культура, промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация (защита выпускной квалификационной работы: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), самостоятельная работа обучающихся.

Время, отводимое на все виды деятельности обучающегося по освоению ОПОП, определено ФГОС НПО.

1.3.4. Формирование вариативной части ОПОП.

Выделенные ФГОС НПО часы вариативной части ОПОП (216 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 144 часа обязательных учебных занятий) направлены на углубление и расширение компетенций, предусмотренных ФГОС НПО в рамках профессиональных модулей с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Практикоориентированность для ОПОП НПО базовой подготовки составила 71%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений: 70-85%

1.3.5. Условия приема в образовательное учреждение.

Поступающий должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Поступающие в колледж по профессии 260807.01 Повар, кондитер начального профессионального образования зачисляются на основе поданных документов без вступительных испытаний в соответствии с контрольными цифрами приема.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

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

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.

В области - приготовления блюд из овощей и грибов.

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- овладение умениями оценки качества изготавливаемых основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, условиями их хранения и соблюдения сроков реализации.

В области - приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- овладение способами сервирования и оформления простых блюд и гарниров;
- овладение умениями оценки качества изготавливаемых основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, условиями их хранения и соблюдения сроков реализации.

В области - приготовления супов и соусов.

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления бульонов и отваров, простых супов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- овладение способами сервировки и вариантами оформления готовых блюд;

- овладение умениями оценки качества готовых блюд; условиями их хранения и соблюдения сроков реализации.

В области - приготовления блюд из рыбы.

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке рыбы с костным скелетом;

- овладение умениями приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- овладение умениями приготовления и оформления блюда из рыбы с костным скелетом;

- овладение умениями оценки качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы, условиями их хранения и соблюдения сроков реализации.

В области - приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

- овладение умениями приготовления или подготовки основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- овладение умениями приготовления и оформления простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- овладение способами сервировки и вариантами оформления готовых блюд;

- овладение умениями оценки качества изготавливаемых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; условиями их хранения и соблюдения сроков реализации.

В области - приготовления холодных блюд и закусок.

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;

- овладение умениями приготовления и оформления холодных блюд и закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- овладение способами сервировки и вариантами оформления готовых блюд;

- овладение умениями оценки качества изготавливаемых холодных блюд и закусок; условиями их хранения и соблюдения сроков реализации.

В области - приготовления сладких блюд и напитков.

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;

- овладение умениями последовательности выполнения технологических операций приготовления и оформления сладких блюд и напитков, используя различные виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- овладение способами сервировки и вариантами оформления готовых блюд;

- овладение умениями оценки качества изготавливаемых готовых блюд; условиями их хранения и соблюдения сроков реализации.

В области - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- овладение способами отделки и вариантами оформления основных мучных кондитерских изделий;
- овладение умениями оценки качества изготавливаемых готовых блюд; условиями их хранения и соблюдения сроков реализации.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1 Общие компетенции

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

Повар, кондитер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

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

3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Повар, кондитер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

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

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

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

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП НПО по направлению общеобразовательной, общепрофессиональной, профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых предметов и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность колледжа.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Мастера производственного обучения имеют высшую и первую квалификационную категорию.

Педагогическую деятельность осуществляют преподаватели и мастера производственного обучения, имеющие большой опыт и стаж работы в системе НПО.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания г. Рославля и Смоленской области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

5.2. Материально-техническое обеспечение

В целях реализации ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер располагает достаточной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторные работы, производственное обучение, учебная практика, производственная практика консультации и др.), предусмотренных учебным планом.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в

соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение: Windows XP, Microsoft Office, Internet Explorer, Консультант Плюс, USB Disk Risk, Google Chrome, Mozilla Firefox.

Уровень обеспеченности компьютерами в колледже отвечает лицензионным требованиям.

Лабораторные работы обучающихся проводится в специально оборудованной учебно-технологической лаборатории. Практические занятия проходят в кабинетах «Технологии кулинарного производства (технологии приготовления пищи (кулинарии)», «Технологии кондитерского производства(кулинарной и кондитерской продукции)», «Информационно- коммуникационных технологий», «Товароведения продовольственных товаров (товароведения не продовольственных товаров и продукции общественного питания)».

Оснащение учебных кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательных программ начального профессионального образования.

Учебно-производственные мастерские «Учебный кулинарный цех (кухня, горячий цех)», «Учебный кондитерский цех (кондитерский цех)» являются базой для прохождения учебной (производственного обучения), производственной практики с целью приобретения, закрепления и совершенствования профессиональных навыков по профессии «Повар, кондитер».

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

Кабинеты:

Математики

Химии

Общественных дисциплин

Социально-экономических дисциплин

Русского языка и культура речи

Иностранного языка (немецкого языка)

Иностранного языка (английского языка)

Технологии кулинарного производства (технологии приготовления пищи (кулинарии)

Технологии кондитерского производства (кулинарной и кондитерской продукции)

Безопасности жизнедеятельности

Микробиологии, санитарии и гигиены (микробиологии, физиологии питания, санитарии)

Организации производства

Технического оснащения и организации рабочего места (технологического оборудования и охраны труда)

Товароведения продовольственных товаров (товароведения непродовольственных товаров и продукции общественного питания)

Бухгалтерского учета

Экономики и финансов

Лаборатории:

Информационно- коммуникационных технологий

Учебно-технологическая

Учебно-производственные мастерские:

Учебный кулинарный цех (кухня, горячий цех)

Учебный кондитерский цех (кондитерский цех)

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Тренажерный зал

Стрелковый тир

Залы:

Библиотека, читальный зал, актовый зал.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ОПОП. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающиеся обеспечена доступом к сети Интернет.

Информационное сопровождение.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды колледжа принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о колледже, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в колледже: учебный, методический, безопасности жизнедеятельности, исследовательской работы педагогов и обучающихся, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

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

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.
2. Положение об организации промежуточной аттестации (итоговый контроль) обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы НПО/СПО.
3. Положение об экзамене (квалификационном).
4. Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников НПО (выпускная квалификационная работа).
5. Положение о порядке проведения промежуточной аттестации по учебной практике (производственному обучению) и производственной практике.
6. Положение о проведении конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер», «Продавец, контролер-кассир» среди обучающихся выпускных групп на базе 9-ти.

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

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

1. Вопросы к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
2. Наряд-задания для дифференцированных зачетов, экзаменов (квалификационных) по всем видам практик.
3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
4. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.
5. Подготовка рефератов по дисциплинам учебного плана.

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

Качественный состав педагогических кадров ОУ

№ п/п	Ф.И.О.	Образование по диплому	Выполняемая работа в ОУ (какие предметы, в каком количестве часов)	Категория
1	2	3	4	5
1.	Агафонова Н.В	Учитель иностранного языка	Преподаватель иностранного языка; иностраннный язык	Первая (16.03.2012 г.№185)

2.	Валуженич Н.Н.	Учитель математики	Преподаватель математики, физики. Математика, физика	Высшая (11.01.2011г.№1)
3.	Гейдебрехт П.Г.	Инженер - механик	Преподаватель специальных дисциплин; спецдисциплины «Механизация сельскохозяйственного про-ва»,	Высшая (19.12.2013г.№ 1182)
4.	Герасева Г.В.	Учитель математики	Преподаватель математики, математика,	Высшая (15.12.2011 г.№1058)
5.	Дюндин А.В.	инженер	Преподаватель специальных дисциплин, спецдисциплины	
6.	Даниленкова Н.А.	Инженер - технолог	Преподаватель специальных дисциплин, спецдисциплины «Технология продукции общественного питания»,	Высшая мастера п/о(01.12.2011г.№1010) Первая преп.(01.12.2011 г.№1010)
7.	Ерошенкова Н.В.	Учитель русского языка и литературы	Преподаватель русского языка и литературы; русский язык и литература,	Первая (1.02.2012 г.№61)
8.	Исаченков М.В.	Инженер - техник	Преподаватель общетехнических и общепрофессиональных дисциплин, «Механизация сельского хозяйства»	Первая (29.03.2012 г. №247)
9.	Красносумова М.Н.	Учитель истории	Преподаватель и истории, обществознания, история, обществознание	Первая (29.03.2012 г. №247)
10.	Прокопенков В.В.	Инженер - механик	Преподаватель специальных дисциплин; спецдисциплины,»Механизация сельского хозяйства»	Высшая (9.12.2010 г.№1175)
11.	Хартова Е.В.	Учитель географии, биологии	Преподаватель химии, биологии; химия, биология,	
12.	Усова Г.И.	Бакалавр физической культуры	Преподаватель физической культуры; физическая культура,	Первая (30.05.2007г. №295)
13.	Егоричев Д.Д.	Учитель физики	Преподаватель физики; Физика,	
Мастера производственного обучения				
1.	Вайтеленок Н.В.	Техник - технолог	Мастер производственного обучения, спецпредметы	Первая (29.02.2012 г.№139)

			«Повар, кондитер»	
2.	Ерошенкова Т.С.	Инженер технолог	Мастер производственного обучения, спецпредметы «Повар, кондитер»,	Высшая (03.11.2010 г. №1069)
3.	Евсеева Н.В	Техник - технолог	Мастер производственного обучения	
4.	Курбацкая Л.В.	Инженер - технолог	Мастер производственного обучения, спец предметы «Повар, кондитер»,	Высшая (28.10.2010 г. №1043)
5.	Сиротина Л.А.	Инженер - технолог	Мастер производственного обучения, спецпредметы «Повар, кондитер»	Высшая (09.12.2010 г. №1175)
Другие категории работников				
1.	Буренкова И.В.	Учитель русского языка и литературы	Библиотекарь, русский язык, литературу,	Первая (26.04.2012 г. №428)
2.	Подсосова Н.А.	Информатик, экономист	Секретарь учебной части, информатика и ИКТ	Первая (28.12.2011 г., №1131)
3.	Рассказова А.И.	Юрист	Социальный педагог, правовые основы профессиональной деятельности	
Администрация				
1.	Терехов Г.В.	Зооинженер	директор	Высшая (11.09.2011 г. №1191) Высшая преподавателя (11.12.2011г. №1191)
2.	Новикова Л.М.	Ученый агроном	Зам.директора по УПР, агрономия, технология мех. работ «Механизация сельского хозяйства»,	Первая (1.03.2013г. №28)
3.	Горбунова Н.В.	Учитель математики	Зам.директора по теоретическому обучению, математика,	Высшая (5.11.2009 г. №1020) Высшая (16.03.2012 г. №185)
4.	Глебов А.Н.	зооинженер	Зам. директора по производственной работе и производственной практике, зоотехния, ПДД,	Высшая (15.11.2011 г. 31058)
5.	Огурцова Н.В.	Психолог, преподаватель-психологии, коммерческая деятельность товаров и услуг	Зам. директора по безопасности, проориентационной, воспитательной и внеклассной работе, Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Первая (03.06.2013 г. №522)
6.	Цыганова Н.А.	Экономика и управление в отраслях агропром. комплекса	Главный бухгалтер	
7.	Карпов В.И.	Преподаватель -	Руководитель физического	Высшая

		тренер	воспитания, физическая культура,	(27.10.2011 г.№870)
8.	Харитонов В.Н.	Преподаватель по физической культуре и спорту	Преподаватель - организатор ОБЖ, физическая культура, ОБЖ, БЖ	Высшая (11.01.2011 г.№1)
9.	Белавенцева М.П.	Техник - технолог	Зам. директора по административно - хозяйственной работе	

Характеристика учебно-материальной базы:

Общеобразовательная подготовка

№ п/п	Предмет	оснащенность оборудованием
1.	Русский язык	рабочие стенды по темам; таблицы по синтаксису и пунктуации; презентационный материал к урокам; электронный учебник для подготовки к ЕГЭ по русскому языку.
	Литература	Иллюстрации по произведениям, магнитофон, репродукции, комплекты портретов русских и зарубежных писателей 19-20 вв., презентационный материал к урокам;
2.	Иностранный язык	Магнитофон; аудиокурс к учебнику для 10-11 классов общеобразовательных учреждений; комплект таблиц по грамматике немецкого и английского языка; географические карты стран изучаемых языков; наглядные пособия «Достопримечательности Великобритании»; электронный учебник «Репетитор по английскому языку», электронный учебник «Немецкий разговорный язык»; презентационный материал к урокам;
3.	История	Таблицы, схемы, карты по основным темам, компьютер; презентационный материал к урокам;
4.	Кабинет обществознания	Таблицы, схемы, карты по основным темам, компьютер; презентационный материал к урокам
5.	Химия	Электронные образовательные ресурсы под редакцией Сладкова С.А. «Химия для профессий и специальностей технического профиля». Набор коллекций; модели строения молекул; набор химической посуды для демонстрационных экспериментов, для лабораторных и практических работ; комплект реактивов для опытов по общей химии, для опытов по неорганической химии, для опытов по органической химии; аппарат для дисциляции воды; весы технические; шкаф вытяжной; шкаф сушильный; газомер; спиртовки лабораторные; презентационный материал к урокам;
6.	Биология	Гербарий раздаточный; микроскоп, микропрепараты раздаточные; рельефные модели; магнитные модели аппликации; муляжи; видеофильмы по основным темам курса; общее лабораторное оборудование; оборудование для опытов, карты, портреты;
7.	Спортивный зал, кабинет физическая культура	Перекладина; стенка гимнастическая; козёл гимнастический; мостики эластичные; маты гимнастические; скамейки гимнастические; комплект гимнастических скакалок и палок; гири различного веса; комплект обручей; комплект гранат для метания; ядро; электросекундомеры; мячи футбольные,

		волейбольные, баскетбольные; сетки волейбольные; щиты баскетбольные с кольцами; стойки волейбольные (комплект); комплекты лыж; тренажер силовой для плечевого пояса; тренажер беговая дорожка; тренажер для ног; ноутбук, презентационный материал к урокам.
8.	ОБЖ	стационарные стенды; противогазы; общезащитный комплект; респираторы; аптечки индивидуальные; бытовой дозиметр; ВПХР; видеофильмы; презентационный материал к урокам;
9.	Математика	Доска с координатной сеткой; микрокалькуляторы; модели многогранников и геометрических тел; ноутбук; ЭОР – Курс интенсивной подготовки, успешная подготовка к ЕГЭ части 1,2,3. Таблицы. Видеофильмы; презентационный материал к урокам.
10.	Информатика и ИКТ	14 компьютерных рабочих мест учащихся, стационарная мультимедийная система, компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение Windows 2003, XP professional, локальная вычислительная сеть, электронный учебник «Репетитор по информатике»; презентационный материал к урокам;
11.	Физика	Компьютер; проектор. ЭОР - Учебные демонстрации по курсу физики старшей школы; оборудование для лабораторных работ; набор амперметров, вольтметров, источников тока, резисторов, реостатов, лампочек на подставках, линз, конденсаторов, приборов для измерения длины световой волны, выключателей, термометров; электронный учебник «Лабораторные работы по физике»; презентационный материал к урокам;

Учебно-производственная база производственного обучения, производственной практики

№ п/п	обеспеченности учебным оборудованием в соответствии с ФГОС
Учебные мастерские (производственные участки, залы, салоны, столовая и др)	
Лаборатории	
Профессиональный цикл	
3. Технологии кулинарного производства	Ноутбук. Проектор.
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Натуральные образцы нарезки овощей. Методические указания к выполнению лабораторных работ и практических занятий. Плакаты: оборудование, форма нарезки, отходы овощей при холодной обработке, подача блюд их овощей и грибов. Муляжи готовых блюд и овощей. Альбом плодов и овощей. Набор инструментов для карвинга. ЭОР «Карвинг». Схемы организации овощных и горячих цехов.

		Презентационные материалы к урокам.
Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		Натуральные образцы круп, бобовых и макаронных изделий. Таблицы норм закладки. Плакаты оборудования, подачи и оформления блюд. Схемы обработки продукции. Муляжи готовых блюд. ЭОР «Блюда из круп». Презентационные материалы к урокам.
Приготовление супов и соусов		Технологические схемы приготовления супов, соусов, бульонов. Плакаты оформления и подачи. Набор иллюстраций приготовления и подачи. Комплекты методических указаний по приготовлению. Презентационные материалы к урокам.
Приготовление блюд из рыбы		Плакаты видов рыб, механической кулинарной обработки рыб с костным и хрящевым скелетом. Плакаты подачи блюд, полуфабрикатов из рыбы. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ. Презентационные материалы к урокам. ЭОР «Блюда из рыбы».
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		Альбом: виды мяса и его пищевая ценность, ассортименты колбасных изделий. Плакаты: по разделке мяса, приготовлению полуфабрикатов, оформлению и подаче блюд. Муляжи готовых блюд. ЭОР «Блюда их мяса», «Пряности и приправы». Презентационные материалы к урокам.
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		Плакаты: Бутерброды, салаты, закуски. Оборудование для приготовления холодных блюд и закусок. ЭОР «Оформление салатов», «Приготовление блюд и закусок». Комплекты методических указаний по выполнению лабораторных и практических работ. Презентационные материалы к урокам.
Приготовление сладких блюд и напитков		Схемы классификации сладких блюд, виды технологического оборудования. Плакаты: технологического процесса подачи сладких блюд и напитков. Презентационные материалы к урокам.
4.	Технологии кондитерского производства	Ноутбук. Проектор.
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		Плакаты и технологические схемы по приготовлению различных видов теста и изделий из них. Муляжи готовых изделий. ЭОР «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», «Торты», «Украшения из шоколада». Презентационные материалы к урокам.
5.	Кулинарный цех.	Оборудование: плиты электрические, котлы Пищеварочные электрические КПП -250, КПЭ-60, жарочный шкаф ШЖЭ-3, пекарский шкаф, мясорубка – ТУ12Н, машина для очистки картофеля МОК -250,

		холодильные камеры, низкотемпературные лари, весы циферблатные, весы товарные. Столы производственные. Кухонный комбайн. Микроволновая печь. Фритюрница. Мясорубка электрическая бытовая. Слайсер. Инвентарь и посуда: в ассортименте необходимом для выполнения лабораторных и практических работ.
6.	Кондитерский цех	Оборудование: плита электрическая ПЭСМ-4ШБ, пекарский шкаф, машина для просеивания муки, тестомесильная машина, Электросковорода СНЗ, миксер, набор кондитерских мешков и насадок. Производственные столы. Весоизмерительное оборудование. Холодильник бытовой. Посуда и инвентарь : в ассортименте необходимом для выполнения лабораторных и практических работ.

Учебно-производственная база производственного обучения, производственной практики

№ п/п		Количество учебных мест	% обеспеченности учебным оборудованием в соответствии с ГОС	% обеспеченности технической документацией	% обеспеченности справочной литературой
	Учебные мастерские (производственные участки, полигоны, залы, салоны, столовая, магазин и др)				
1.	Столовая	1	Оборудование: плиты электрические, котлы Пищеварочные электрические КПП -250, КПЭ-60, жарочный шкаф ШЖЭ-3, пекарский шкаф, мясорубка – ТУ12Н, машина для очистки картофеля МОК - 250, холодильные камеры, низкотемпературные лари, весы циферблатные, весы товарные. Столы производственные. Кухонный комбайн. Микроволновая печь. Фритюрница. Мясорубка электрическая бытовая. Слайс	100	100

			Инвентарь и посуда: в ассортименте необходимом для выполнения лабораторных и практических работ.		
2.	Лаборатории Технического оснащения и организации рабочего места	1	Оборудование: плита электрическая ПЭСМ- 4ШБ, пекарский шкаф, машина для просеивания муки, тестомесильная машина. Электросковорода СНЗ, миксер, набор кондитерских мешков и насадок. Производственные столы. Весоизмерительное оборудование. Холодильник бытовой. Посуда и инвентарь : в ассортименте необходимом для выполнения лабораторных и практических работ	100	100

6.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Итоговая государственная аттестация выпускников по профессии 260807.01 Повар, кондитер является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются Положением об итоговой аттестации выпускников начального профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 01.11.1995 №563, Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников НПО .

Целью итоговой государственной аттестации является установление
- соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС 3 поколения в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки

выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по конкретной специальности;

- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Форма проведения государственной (итоговой) аттестации – защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Темы выпускной квалификационной работы должны иметь практико-ориентированный характер. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта - 1 неделя.

Перечень тем по выпускной квалификационной работе:

- разрабатывается преподавателями специальных дисциплин, мастерами производственного обучения цикловой методической комиссии в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий общественного питания;

- рассматривается на заседании цикловой методической комиссии.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы,

промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующие обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

В течение учебного года техникум получает заявки от предприятий общественного питания города Рославля, Рославльского района, близлежащих районов Смоленской и Брянской областей различных форм собственности на прохождение всех видов практик: учебной практики (производственного обучения), производственной, где обучающиеся совершенствуют практические навыки, знакомятся с реальным производством, изучают основные технологические процессы, организацию труда и производства на предприятиях, с возможностью последующего трудоустройства по окончании обучения.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.