





**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Волгоградский техникум водного транспорта  
имени адмирала флота Н.Д. Сергеева»**

<b>«СОГЛАСОВАНО»</b> Директор АО СК Волжское пароходство филиал «Волжская база технического обслуживания флота»  Н.В.Мартынов	<b>«УТВЕРЖДАЮ»</b> Утверждаю директор ГБПОУ «ВТВТ имени адмирала флота Н. Д. Сергеева»  А.Т.Суров Приказ от 31 августа 2017г. №
«28» августа 2017 г.	

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ)**

**ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 Повар кондитер**

Квалификация: повар, кондитер;  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года  
10 мес. на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

2017 год

Основная профессиональная образовательная программа Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева" составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.17 Повар кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева"

Разработчики: Заместитель директора по учебно-производственной работе Тареев П.А.

Председатель методической комиссии Чекмарева Т.И.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии  
протокол № 1 от « 28 » августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО	СОГЛАСОВАНО
Директор ГБПОУ " Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева"  _____ Суров А.Т.  «30» августа 2017 г.	Директор АО СК Волжское пароходство филиал «Волжская база технического обслуживания флота  _____ Н.В.Мартынов  «31» августа 2017 г.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ**

## ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ СПО (ПКРС)

Предприятие (организация) работодателя АО СК «Волжское пароходство» филиал «Волжская база технического обслуживания флота»

Профессия: Повар, кондитер

Образовательная база прием: основное общее образование

Квалификации: Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ОПОП: 2 года 10 месяцев

Автор-разработчик ОПОП:

Заместитель директора по учебно-производственной работе Тареев П.А. ,

преподаватель высшей квалификационной категории Косарева Г.М.

ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота

Н.Д.Сергеева»

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная основная профессиональная образовательная программа по профессии Повар, кондитер разработана в соответствии с учетом:
  - требованиям ФГОС утвержденным Минобрнауки России № 798 от «2 » августа 2013г. (ред. от 09.04.2015)
  - запросов работодателей;
  - особенностей развития Волгоградской области;
  - потребностей экономики Волгоградской области.

2. Содержание ОПОП по профессии Повар, кондитер
  - 2.1. Отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Волгоградской области;
  - 2.2. Направлено на
    - освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями: повар кондитер
    - на освоение дополнительных видов профессиональной деятельности:

- 2.3. Направлено на формирование
  - **следующих общих компетенций:**
    - 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 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)

- **следующих профессиональных компетенций:**

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

· дополнительных по требованию работодателей

· дополнительных знаний, умений, практического опыта

3. Объем времени вариативной части ОПОП оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки рабочего и отражает требования работодателей

- введены следующие общепрофессиональные дисциплины:

Код УД	Наименование УД	Количество часов
ОП.06	Основы калькуляции и учет в общественном питании	32
ОП.07	Карвинг	32

- введены дополнительные часы в темы профессиональных модулей и МДК:

Код ПМ	Код МДК	Наименование УД, МДК	Количество часов
ПМ	МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	15
ПМ	МДК.05.01	Технология обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	16
ПМ	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	49
Всего:			144

5. ОПОП по профессии Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

**Вывод:** данная основная профессиональная образовательная программа позволяет подготовить квалифицированного рабочего по профессии Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС, экономики и запросами работодателей региона.

Директор

\_\_\_\_\_

/Мартынов Н.В./

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы
  - 1.3. Трудоемкость ОПОП
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 2.1. Область объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Объекты профессиональной деятельности
  - 2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.(приложения)
  - 3.1. Учебный план
  - 3.2. Календарный учебный график
  - 3.3. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик  
Программы дисциплин общеобразовательного цикла
    - 3.3.1. ОУД.01 Русский язык и литература
    - 3.3.2 ОУД.02 Иностранный язык
    - 3.3.3. ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
    - 3.3.4. ОУД.04 История
    - 3.3.5. ОУД.05 Физическая культура
    - 3.3.6. ОУД.06 ОБЖ
    - 3.3.7. ОУД.07 Информатика и ИКТ
    - 3.3.8. ОУД.08 Физика
    - 3.3.9. ОУД.09 Химия
    - 3.3.10.ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)
    - 3.3.11.ОУД.15 Биология
    - 3.3.12.ОУД.16 География
    - 3.3.13. ОУД.17 Экология
    - 3.3.14. УД. 01 История кулинарного искусства
    - 3.3.15. УД. 02 Финансовая грамотность
    - 3.3.16. УД. 03 Деловая культура
  - Программы дисциплин общепрофессионального цикла
    - 3.3.17.ОП.1.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
    - 3.3.18.ОП.2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
    - 3.3.19.ОП.3.Техническое оснащение и организация рабочего места
    - 3.3.20.ОП.4.Экономические и правовые основы производственной деятельности
    - 3.3.21.ОП.5.Безопасность жизнедеятельности
    - 3.3.22.ОП.6.Основы калькуляции и учёт в общественном питании
    - 3.3.22.ОП.7. Карвинг

Программы профессиональных модулей профессионального цикла

3.3.23.ПМ.01.Приготовление блюд из овощей и грибов

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

3.3.25. ПМ.03.Приготовление супов и соусов

3.3.26. ПМ.04.Приготовление блюд из рыбы

3.3.27. ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3.3.28. ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

3.3.29. ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

3.3.30. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.3.31 .Программа производственной и учебной практики

3.4. Распределение вариативной части

3.5. Практикоориентированность ОПОП

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Кадровое обеспечение

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

4.4. Базы практики

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

6. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

Приложение 1 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (ФГОС СПО (ППКРС))

Приложение 2 Базисный учебный план

Приложение 3 Рабочий учебный план

Приложение 4 Календарный график

Приложение 5 Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

Приложение 6 Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 7 Рабочие программы учебной и производственной практик

Приложение 8 Материалы для оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы

Приложение 9 Нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию образовательного процесс.



## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) (ФГОС СПО ППКРС), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от «02» августа 2013 года. (ред.09.04.2015г.)

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя базисный учебный план, рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей, рабочие программы учебной и производственной практики, нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию образовательного процесса и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

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

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники ОУ(преподаватели ООД, преподаватели УД ОП, преподаватели УД МДК, мастера производственного обучения, ЦМК, лаборанты, библиотека);
- обучающиеся по профессии;
- администрация и коллективные органы управления ОУ;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

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

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации"от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) (СПО ППКРС);
- «Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования» приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2012г. № 413;
- «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2012г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2014г. № 1645;
- «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 291;
- «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» , приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968.
- «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594;
- Устав ГБПОУ "Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева";
- Положение о режиме занятий обучающихся в ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»;
- Положение о текущем, рубежном контроле и промежуточной аттестации;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по профессии;
- Положение об организации самостоятельной работы;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации образовательным программам среднего профессионального образования ;
- Положение о формировании фонда оценочных средств;
- Положение о планировании, организации и проведении лабораторных работ и практических занятий;
- Положение об учебно-методическом комплексе дисциплины ;
- Положение об организации выполнения индивидуального проекта студентом ;
- Положение о проведении консультаций;
- Положения и нормативные документы ОУ.

## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО (ППКРС) 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
основное общее образование	Повар-кондитер	2 года 10 месяцев

### 1.3. Трудоемкость ОПОП

#### 1.4.

Учебные циклы	Число недель
Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	75 нед.
Учебная практика	9 нед.
Производственная практика	32 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.
Каникулярное время	24 нед.
Итого	147 нед.

На освоение основной профессиональной образовательной программы предусмотрено следующее количество часов:  
 всего часов - 5526  
 максимальное количество часов - 4050 из них:  
 аудиторных занятий - 2700

самостоятельной работы – 1350  
часов учебной практики - 324  
часов производственной практики – 1152

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

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

### **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

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

### **2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Квалификации выпускника в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом: повар, кондитер.

Выпускник по профессии 19.01.17 Повар, кондитер может быть подготовлен к следующим видам 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;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и - напитков;
- Приготовление хлебобулочных, - мучных и кондитерских изделий.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и 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-коммуникативные 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).

**Профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

полуфабрикаты.

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

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

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

Приложение 1 Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (ППКРС))

Приложение 2 Базисный учебный план

Приложение 3 Рабочий учебный план

Приложение 4 Календарный график

Приложение 5 Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

Приложение 6 Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 7 Рабочие программы учебной и производственной практик

Приложение 8 Материалы для оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы

Приложение 9 Нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию образовательного процесса.

### 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

#### 4.1. Кадровое обеспечение

Характеристика педагогических работников							
	фамилия, имя, отчество, должность по	какое обра- зовательное учреждение окончил, спе- циальность (направление	ученая степень, ученое (почетное) звание, квалифика-	стаж педагогической (научно-педагогической) работы		основное место работы, должность	условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник,
				всего	в т.ч. педагогической работы		

	штатному расписанию	подготовки) по документу об образова- нии	ционная категория		всего	в т.ч. по указанному предмету, дисциплине, (модулю)		внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предметы, дисциплины (модули):								
Русский язык и литература	Новизинская Лариса Николаевна	ВГПИ, учитель русского яз.и литературы	-	11	11	9	ВТВТ, Библиотек арь	Внутренний совместитель
Русский язык и литература	Белоус Михаил Леонтьевич	ВГПИ, учитель русского языка и литературы	Высшая, Почетный работник общего образования РФ,Заслужен ный педагог Волгоградск ой области	34	34	34	ВТВТ, преподават ель	Штатный
Русский язык и литература	Трашина Екатерина Михайловна	ВГПУ,учитель русского яз. и литературы	Первая	12	8	8	ВТВТ, преподават ель	Штатный
Иностранный язык	Бородычева Полина Анатольевна	ВГПУ, учитель иностранных языков	-	8	8	8	ВТВТ, преподават ель	Штатный



Иностранный язык	Васильченко Юлия Александровна	ВГПУ, учитель иностранных языков	-	10	10	10	ВГ СХА, Ст.преподаватель	Внешний совместитель
Математика: алгебра и начал математического анализа, геометрия	Чайка Наталия Георгиевна, преподаватель	ВГПИ, учитель математики и информатики	высшая	13	13	5	ВТБТ, преподаватель	Штатный

Математика: алгебра и начал математического анализа, геометрия	Попова Наталья Евгеньевна	Волгоградский гос. Аграрный университет, инженер-педагог; Институт повышения квалификации кадров агробизнеса ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ профессиональна я переподготовка по программе «Экономика и управление производством»; ГАУ ДПО «ВГАПО» «Профессиональ ная переподготовка по профилю «Математика»	-	4	4	4	ВТБТ, методист	Внутренний совместитель
--	---------------------------	--	---	---	---	---	----------------	-------------------------

Математика: алгебра и начал математического анализа, геометрия	Шайагзамова Комила Олимовна преподаватель	Навои, пединститут, учитель математики и информатики	высшая	1	1	1	ВТВТ, преподават ель	Штатный
Обществознание (включая экономику и право)	Будкевич Владимир Кузьмич	ВГПУ , учитель истории и культуры	-	4	4	4	ВТВТ, зам. директора по УВР	Внутренний совместитель
История	Бутенко Сергей Викторович	ВГПУ, учитель истории	первая	4	4	4	ВТВТ преподават ель	Штатный
История	Ерошенко Светлана Александровна	ВГСПУ, учитель истории	-	1	1	1	ВТВТ , преподават ель	Штатный
Физическая культура	Усатов Валерий Валентинович руководитель физ.вопитания	ВГПУ, преподаватель физической культуры	высшая	30	30	9	ВТВТ, руководит ель физ.воспит ания	Штатный
Физическая культура	Скрябин Александр Висильевич	Волг. институт физической культуры	-	27	27	27	ВТВТ, преподават ель	Штатный
ОБЖ	Скрябин Александр Висильевич	Волг. институт физической культуры	-	27	27	27	ВТВТ, руков. ОБЖ	Штатный

Информатика и ИКТ	Воеводин Станислав Юрьевич	ФГБОУ ВПО, автоматизированн ые систкмы обработки информации и управления В н\вр. Обучается ВГСПУ на ф-те «Математика, информатика и физика» по программе магистратуры « Педагогическое образование» направление «Информационные технологии в физико- математическоом обучении»	-	5	4	4	ВТВТ, преподават ель	Штатный
Физика	Гаврилова Екатерина Валерьевна,	ВГСПУ, учитель физики и информатики	первая	5	5	5	ВТВТ преподават ель	Штатный
Химия	Саянова Лидия Алексеевна	Калмыцкий педуниверситет, учитель химии и биологии	первая	31	24	24	ВТВТ преподават ель	Штатный
Биология	Саянова Лидия Алексеевна	Калмыцкий педуниверситет, учитель химии и биологии	первая	31	24	24	ВТВТ преподават ель	Штатный

География	Султанов Султан Магомедович	МГУ, Картограф Жирновский педколледж, профессиональн я переподготовка по направлению «Педагогика и психология профессионально го образования» квалификация – педагог профессионально го образования	первая	2	2	2	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
Экология	Архипов Петр Евгеньевич	ВГПИ, учитель химии и биологии	высшая	30	30	3	ВТБТ, мастер п/о	Внутренний совместитель
Общепрофессиональн ый цикл:								

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	37	37	37	ВТВТ мастер п/о	Внутренний совместитель
--	----------------------------	--	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p>	<p>Родионова Любовь Владимировна</p>	<p>Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)</p>	<p>высшая</p>	<p>10</p>	<p>10</p>	<p>10</p>	<p>ВТБТ мастер п/о</p>	<p>Внутренний совместитель</p>
---	--------------------------------------	--	---------------	-----------	-----------	-----------	------------------------	--------------------------------

<p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Косарева Галина Михайловна</p>	<p>Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»</p>	<p>Высшая, Отличник ПТО РФ»</p>	<p>37</p>	<p>37</p>	<p>37</p>	<p>ВТБТ мастер п/о</p>	<p>Внутренний совместитель</p>
--	---	--	---------------------------------	-----------	-----------	-----------	----------------------------	--------------------------------



<p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Родионова Любовь Владимировна</p>	<p>Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)</p>	<p>высшая</p>	<p>10</p>	<p>10</p>	<p>10</p>	<p>ВТБТ мастер п/о</p>	<p>Внутренний совместитель</p>
--	--------------------------------------	--	---------------	-----------	-----------	-----------	------------------------	--------------------------------

Техническое оснащение и организация рабочего места	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	37	37	37	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
--	----------------------------	---	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Техническое оснащение и организация рабочего места	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	10	10	10	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
Экономические и правовые основы производственной деятельности	Мироничев Артем Владимирович	Международный институт экономики и права, Юрист	-	7	7	7	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель

Безопасность жизнедеятельности	Глущенко Павел Алексеевич	Ростовское высшее военное командное училище ракетных войск, инженер-системотехник; Жирновский педколледж, профессиональная переподготовка по направлению «Педагогика и психология профессионального образования» квалификация – педагог профессионального образования	-	1	1	1	ВТБТ, мастер п\о	Внутренний совместитель
--------------------------------	---------------------------	---	---	---	---	---	------------------	-------------------------

Основы калькуляции и учет в общественном питании	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	41	41	41	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
--	----------------------------	--	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Основы калькуляции и учет в общественном питании	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	36	36	36	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
Профессиональные модули:								

Приготовление блюд из овощей и грибов	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	41	41	41	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
---------------------------------------	----------------------------	---	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление блюд из овощей и грибов	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	36	36	36	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
---------------------------------------	-------------------------------	--	--------	----	----	----	-----------------	-------------------------



Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	41	41	41	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
--	----------------------------------	---	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	36	36	36	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
--	-------------------------------	---	--------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление супов и соусов	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	41	41	41	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
------------------------------	----------------------------------	--	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление супов и соусов	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	36	36	36	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
------------------------------	-------------------------------	---	--------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление блюд из рыбы	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	41	41	41	ВТВТ мастер п/о	Внутренний совместитель
----------------------------	----------------------------	---	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление блюд из рыбы	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	36	36	36	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
----------------------------	-------------------------------	---	--------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	41	41	41	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
---	----------------------------	--	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	36	36	36	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
---	-------------------------------	---	--------	----	----	----	-----------------	-------------------------



Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	41	41	41	ВТВТ мастер п/о	Внутренний совместитель
--	----------------------------------	---	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	36	36	36	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
--	-------------------------------	--	--------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление сладких блюд и напитков	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	41	41	41	ВТВТ мастер п/о	Внутренний совместитель
---------------------------------------	----------------------------	---	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление сладких блюд и напитков	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	36	36	36	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
---------------------------------------	-------------------------------	--	--------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Косарева Галина Михайловна	Московский институт народного хозяйства, Инженер-технолог; ГАУ ДПО «ВГАПО» Профессиональная переподготовка в области профессионального образования «Образование и педагогика»	Высшая, Отличник ПТО РФ»	41	41	41	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
--	----------------------------	---	--------------------------	----	----	----	-----------------	-------------------------

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Родионова Любовь Владимировна	Волгоградский техникум сов.торговли, техник-технолог АНО «Институт социально-гуманитарных исследований, экономики и инноваций» Профессиональная переподготовка в сфере педагогики (преподаватель специальных дисциплин по профилю «Технология продукции общественного питания»)	высшая	36	36	36	ВТБТ мастер п/о	Внутренний совместитель
--	-------------------------------	--	--------	----	----	----	-----------------	-------------------------

#### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Уровень, степень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
1	2	3	4	5
1.	Уровень образования:- среднее профессиональное образование; Вид образовательной программы:- основная;. направление подготовки: - сервис и туризм; профессия: - повар, кондитер			
	В том числе по циклам дисциплин:			
	- общеобразовательный цикл			
	Русский язык	Власенков А.И. РыбченковаЛ.М. М. Просвещение 2010г. Максимов Л.Ю. Чешко Л.А. М. Просвещение 2008г., Власенков А.И. РыбченковаЛ.М., М. Просвещение 2014г.	60 60 20	150
	Литература	Лысый Ю.И. издательство Мнемозина 2008г. Агеносов В.В. издательство «Дрофа» 2007г. Зинин, Чалмаев, Русское слово,2014 ч. 1-2 Архангельский, Дрофа,2014г. Хрестоматия «Эксмо»,2013г.	75 100 40 40 13	150

Иностранный язык	Воронина Г.И., Карелина И.В. Просвещение 2007г.	36	150
	Кузовлев В.П. ЛапаН.М. Просвещение 2007г.	32	
	Маньковская Ниц Инфа, 2013г.	20	
	Гарагуля Феникс, 2015г.	20	
История	Павленко Н.И.; Андреев И.П. издательство «Дрофа» 2008г.	50	150
	Киселёв А.Ф.; ПоповВ.П Издательство «Дрофа» 2007г.	65	
	Сахаров А.Н.,Баханов А.Н. издательство ООО ТИД «Русское слово» 2010 г.	50	
	Левандовский, Просвещение,2014г.	14	
	Волобуев, Дрофа,2015г. 10-11кл.	30	
Обществознание	Никитин А.Ф. издательство «Дрофа» 2007 г.	60	150
	Боголюбов Л.Н., Городецкая Н.И. издательство «Просвещение» 2009г.	80	
	Никитин А.Ф. издательство «Дрофа» 2014 г.	15	
	Мушинский, Форум, 2015г.	16	
	Важенин, Академия, 2015г.	16	
Химия	Габриелян О.С. издательство «Дрофа» 2008г.	50	150
	Габриелян О.С. издательство «Дрофа» 2007г.	50	
	Габриелян О.С. издательство «Дрофа» 2013г.	50	
	Габриелян О.С. издательство «Дрофа» 2014г.	32	
Биология	Каменский А.А. издательство «Дрофа» 2007г.	50	150
	Сивоглазов В.И. издательство «Дрофа» 2008г.	50	
	Каменский А.А. издательство «Дрофа» 2007г.	25	



Математика	Колмагорова А.Н, Просвещение 2007г. Башмаков М.И., Издательство «Дрофа», 2008г. Никольский, 10-11 кл., Просвещение,2014г. Тригонометрия, Просвещение, 2012г. Атоносян, Просвещение, 2014г.	50 65 40 15 20	150
Физика	Мякишев Г.Я., Просвещение 2008г. Кикоин А.К.,Шамаш С.Я. Просвещение, 2007г. Мякишев Г.Я., 10-11 кл., Просвещение 2014г.	60 50 40	150
ОБЖ	Латчук В.Н., Марков В.В. издательство «Дрофа 2008г. Латчук В.Н., Марков В.В. издательство «Дрофа 2014г.	100 32	150
Информатика и ИКТ	Фиошин М.Е. издательство «Дрофа» 2008г. Фиошин М.Е. издательство «Дрофа» 2013г.	90 30	150
- общепрофессиональный цикл			
Основы микробиологии	Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены.Академия,2013г. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены.Академия,2017г	14 13	25
Физиология питания	Качурина Основы физиологии питания. Академия, 2014 Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены.Академия,2013г. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены.Академия,2017г	10 14 13	25

	Техническое оснащение и организация рабочего места	Радченко.. Организация пролизводства. Кнорус.,2017г. Золин. Технологическое оборудование предприятий	15 13	25
	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Николаева Экономика предприятий оюществленного питания, 2014г.	14	25
	- профессиональный цикл			
	Кулинария	Анфимова. Кулинарияю. Академия,2013г. Анфимова. Кулинарияю. Академия,2017г. Качурина. Контрольные материалы по профессии «Повар» в 4-х частях Академия,2014г.	14 28 40	25

N п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 10 лет, от общего количества экземпляров
		количество наименований	количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6

1.	Уровень образования:- среднее профессиональное образование; Вид образовательной программы:- основная; направление подготовки: - сервис и туризм; профессия: - повар, кондитер				
----	--	--	--	--	--

В том числе по циклам дисциплин:				
- общеобразовательный цикл				
Русский язык	2	140	0,9	100%
Литература	2	270	1,8	100%
Иностранный язык	2	108	0,7	100%
История	3	220	1,5	100%
Обществознание	2	290	1,9	100%
Химия	2	182	1,2	100%
Биология	1	125	0,8	100%
Математика	2	190	1,3	100%
Физика	2	150	1,0	100%
ОБЖ	1	140	0,9	
Информатика и ИКТ	1	120	0,8	100%
- общепрофессиональный цикл				
Основы микробиологии	2	27	1,1	100%
Физиология питания	3	37	1,5	100%
Техническое оснащение и организация рабочего места	2	28	1,1	100%
Экономические и правовые основы производственной деятельности	1	14	0,6	100%
- профессиональный цикл				
Кулинария	3	82	3,3	100%

**Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой**

N п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические))	12	18
2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	15	15
3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	10	13
4.	Справочно-библиографические издания:	8	10
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)		
4.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	9	8
4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	7	6
5.	Научная литература	9	7

### 4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

N п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов
1	2	3	4	5	6
2	Уровень образования:- среднее профессиональное образование; Вид образовательной программы:- основная;. направление подготовки: - сервис и туризм профессия: - повар, кондитер				
	В том числе по циклам дисциплин:				
	<b>- общеобразовательный цикл</b>				

Русский язык Литература	Кабинет: «Русский язык и литература» -видеопроектор; -компьютер, принтер	г.Волгоград, ул. ул.Красноволжская д.1 ул.Баррикадная д.2	оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-01/0572009-23 от 15.09.2015г.;
Иностранный язык	Кабинет «Иностранный язык» - видеопроектор; ноутбук	г.Волгоград ул. ул.Красноволжская д.1	оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-34-01/076/2012-152 от 15.09.2015г.
История	Кабинет «История» -видеопроектор ноутбук	г.Волгоград, ул.Красноволжская д.1	оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-34-01/076/2012-152 от 15.09.2015г.
Обществознание	Кабинет «Обществознание» -видеопроектор; ноутбук	г.Волгоград, ул.Красноволжская д.1	оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-34-01/076/2012-152 от 15.09.2015г.
Химия	Кабинет «Химия» интерактивная доска; видеопроектор, ноутбук; электронные плакаты;	г.Волгоград. ул.Красноволжская д.1	оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-34-01/076/2012-152 от 15.09.2015г.
География	Кабинет «География» компьютер;	г.Волгоград. ул.Красноволжская д.1	оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-34-01/076/2012-152 от 15.09.2015г.

Биология	Кабинет «Биология» интерактивная доска; видеопроектор, ноутбук; электронные плакаты;	г.Волгоград, ул.Красноволжская д.1	оперативное управление	
Математика	Кабинет «Математика» видеопроектор, компьютер, принтер	г.Волгоград, ул.Красноволжская д.1 ул. Баррикадная д.2	оперативное управление	
Физика	Кабинет «Физика» интерактивная доска, видеопроектор, компьютер, электронные плакаты	г.Волгоград. ул.Красноволжская д.1	оперативное управление	
ОБЖ	Кабинет «ОБЖ» видеопроектор, противогазы, приборы радиационного и химического контроля, макет автомата АКМ	г.Волгоград, ул.Красноволжская д.1	оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-34- 01/076/2012-152 от 15.09.2015г.
Информатика и ИКТ	Кабинет «Информатика» интерактивная доска, видеопроектор, компьютеры, электронные плакаты	г.Волгоград, ул.Красноволжская д.1	оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-34- 01/076/2012-152 от 15.09.2015г.
<i>- общепрофессиональный и профессиональный циклы</i>				

	Технология кулинарного производства	Наглядные пособия, плакаты, стенды, муляжи, видеопроектор, компьютер, принтер	г.Волгоград, ул.Баррикадная д.2	оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-01/0572009-23 от 15.09.2015г.;
	Технология кондитерского производства	Плакаты, муляжи, компьютер, телевизор	г.Волгоград, ул. Баррикадная д.2	оперативное управление	
	Учебный кулинарный цех (лаборатория)	Плиты электрические, духовой шкаф, холодильник, фритюрница, мясорубка электрическая, кипятильник, столы производственные, доски разделочные, кастрюли разной емкости, мелкий инвентарь , посуда для подачи	г.Волгоград, ул. Баррикадная д.2	оперативное управление	
	Учебный кондитерский цех (лаборатория)	Плиты электрические, духовой шкаф, тестомесильная дежа, расстойный шкаф, кофе машина, витрина, весы	г.Волгоград, ул.Баррикадная д.2	оперативное управление	



	Микробиология, санитария и гигиена (лаборатория)	Холодильник, микроволновая печь, шкафы встроенные для мелкого оборудования по определению качества пищевой продукции, столы	г.Волгоград, ул.Баррикадная д.2	оперативное управление
--	--	---	---------------------------------	------------------------

### Обеспечение образовательной деятельности объектами и помещениями социально-бытового назначения

№ п/п	Объекты и помещения	Фактический адрес объектов и помещений	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Наименование организации-собственника (арендодателя, ссудодателя и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов
1	2	3	4	5	6
1.	Помещения для работы медицинских работников				
	- медпункт	400074г.Волгоград ул. Баррикадная д.2	оперативное управление	Комитет по управлению государственным имуществом	Лицензия № 15 ЛО-34-01-002778 от 17.12.2015г.
2.	Помещения для питания обучающихся, воспитанников и работников				

	-столовая	400074г.Волгоград ул. Баррикадная д.2	оперативное управление	Комитет по управлению государственным имуществом	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-01/0572009-23 от 15.09.2015г.
3.	Объекты хозяйственно- бытового и санитарно- гигиенического назначения				
	-туалет - гардероб	400074г.Волгоград ул.Баррикадная д.2	оперативное управление	Комитет по управлению государственным имуществом	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-01/0572009-23 от 15.09.2015г.
	- туалет -гардероб	г. Волгоград, ул. Красноволжская -1	оперативное управление	Комитет по управлению государственным имуществом	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-34-01/076/2012-152 от 15.09.2015г.
4.	Помещения для круглосуточного пребывания, для сна и отдыха обучающихся, воспитанников, общежития	Нет	нет	Нет	нет
5.	Объекты для проведения специальных коррекционных занятий	Нет	нет	Нет	нет

6.	Объекты физической культуры и спорта: Спортзал, открытая спортплощадка, полоса препятствий, открытая волейбольная и баскетбольная площадка	400074г.Волгоград ул.Баррикадная д.2	оперативное управление	Комитет по управлению государственным имуществом	Свидетельство государственной регистрации права серии 34-34-01/0572009-22 от 15.09.2015г. Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-01/0572009-23 от 15.09.2015г.
		ул. Красноволжская -1	оперативное управление	Комитет по управлению государственным имуществом	Свидетельство государственной регистрации права серии № 34-34-01/076/2012-152 от 15.09.2015г.
7.	Иное (указать)				

#### 4.4. Базы практики

Основными базами практики обучающихся являются: Предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны), База технического обслуживания флота АО «Судоходная компания «Волжское пароходство», расположенная в г. Волжском Волгоградской области ( 44 единицы, сухогрузы 5000 тонн водоизмещения), Городецкая БТОФ г. Городец Нижегородской обл., Борская БТОФ г. Борск Нижегородской обл.;ОАО «Донречфлот» Калачёвская база флота г. Калач на Дону Волгоградской обл.; ОАО «Волгоградский пассажирский речной флот»Волгоград; ООО «Судоходная компанияАдмирал Маритайм»; г. Волгоград; ООО «Волгостройсервис» г. Волгоград; ООО Судоходная компания «Круиз», ООО туристическая компания «Круиз» г. Волгоград;ООО Речная судоходная компания "Плѐс" г. Волгоград; ФБУ "Администрация Волго-Дон" г. Волгоград, Судоходная компания «Волгофлот» г. Волгоград и др.

Практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

## **5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

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

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ;
- собеседование.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

- экзамен
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

### **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников техникума, освоивших основную профессиональную образовательную программу начального профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, включает защиту письменной экзаменационной работы и выполнения выпускной практической квалификационной работы. Темы письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ имеют практико-ориентированный характер и отвечать следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями;

- реальность;
- актуальность;
- уровень современности используемых средств.

Каждая тема письменной экзаменационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на цикловой методической комиссии.

По утвержденным темам руководители письменных экзаменационных работ разрабатывают индивидуальные задания на работу, которые рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе. Руководитель пишет отзыв на письменную экзаменационную работу.

Оформление письменной экзаменационной работы должно соответствовать требованиям «Положение о выполнении письменной экзаменационной работы».

### ***5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников***

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задача государственной аттестационной комиссии - оценка качества подготовки выпускников техникума, которая должна осуществляться экспертами Государственной аттестационной комиссии в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) и результатов освоения профессиональной образовательной программы 19.01.17 Повар, кондитер.

Сроки проведения государственной (итоговой) аттестации определяются техникумом в соответствии с его учебным планом.

Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением техникума «О проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» в соответствии с приказом Министерства образования РФ № 968 от 16.08.2013.

Состав Государственной аттестационной комиссии в количестве пяти человек утверждается приказом директора техникума.

Итоговая государственная аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

Рассмотрено на заседании педагогического Совета ГБПОУ "Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева" протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_