

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«АРХАНГЕЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ВОДНЫХ МАГИСТРАЛЕЙ
имени С.Н. ОРЕШКОВА»
(ГАПОУ АО «АТВМ»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ АО
«Архангельский техникум водных
магистралей»
В.А. Козлов
2020 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.04 Повар судовой**

Квалификация:
Повар судовой, камбузник
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный
Язык обучения – русский

Архангельск 2020

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 726 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 389)

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский техникум водных магистралей им. С.Н. Орешкова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.2. Срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности

2.2. Объекты профессиональной деятельности

2.3. Виды профессиональной деятельности

2.4. Требования результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

3.4. Программы практик

3.5. Программа государственной итоговой аттестации

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

4.4.1. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

4.4.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППКРС

5.1. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация обучающихся

5.2. Государственная итоговая аттестация

6. СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА

ПРИЛОЖЕНИЯ (учебный план, календарный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, рабочие программы практик, программа государственной итоговой аттестации, сведения о кадровом составе, сведения об обеспеченности обучающихся учебной литературой или иными информационными ресурсами, сведения о материально-техническом обеспечении реализации ППКРС)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС), реализуемая в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Архангельской области «Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова» (далее–техникум) по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного стандарта по указанной профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 02.08.2013 № 726 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 389)

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин/профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

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

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательный учебный цикл;

с разделами:

общеобразовательные общие дисциплины;

общеобразовательные дисциплины по выбору;

общеобразовательные дисциплины, предлагаемые ОО

общепрофессиональный учебный цикл

профессиональный учебный цикл

и разделов:

физическая культура;

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ведется на русском языке.

1.1. Нормативные документы для разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 726 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г., регистрационный N 29636) (в ред. от 09.04.2015 N 389);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (ред. от 29 июня 2017 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 г., рег. № 24480);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования») с изменениями и дополнениями;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся"

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) с изменениями и дополнениями;

– Письмо Министерства Просвещения РФ от 20 июля 2020 г. № 05-772 «О направлении инструктивно-методического письма»;

– Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова»;

– локальные акты ГАПОУ АО «Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова», регулирующих организацию и осуществление образовательного процесса, взаимодействие участников образовательных отношений профессиональной образовательной организации.

1.2. Срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Нормативный срок получения среднего профессионального образования по ППКРС по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой при очной форме обучения:

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

Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения составляет 65 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	20 нед.
Учебная практика обучающихся	39 нед.
Производственная практика обучающихся	
Промежуточная аттестация обучающихся	2 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся	2 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	65 нед.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования с учетом получаемой профессии СПО. Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 недель
промежуточная аттестация	3 недели
каникулы	22 недели

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГАПОУ АО АТВМ при подготовке кадров по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой на основании Постановления Правительства РФ № 1015 от 24.12.2008 г. «Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области образования» учитывает группу региональных требований к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы ОПОП, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Архангельской области и вносит дополнения в профессиональные компетенции профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, программ общепрофессиональных дисциплин, фрагменты регионально-значимого содержания в виде тем, разделов, учебных элементов.

Работодатели рецензируют программы, содержание и планируемые результаты, задания, участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, принимают участие в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики.

Представители работодателей привлекаются в качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям, возглавляют государственную экзаменационную комиссию при проведении государственной итоговой аттестации, выступают в качестве руководителей практик от организаций.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

2.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускника по профессии 43.01.04 Повар судовой в соответствии с ФГОС СПО являются:

- запросы членов экипажа судна на питание;

- сырье для приготовления пищи;
- оборудование камбузов судов;
- посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты, документация по учету движения продуктов;
- процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;
- противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные средства.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой готовится к следующим видам деятельности:

1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
3. Приготовление кулинарных блюд.
4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
5. Выполнение обязанностей по тревогам.

2.4. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

В результате освоения ППКСР обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК) согласно ФГОС СПО:

ПМ. 01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Код	Результат обучения (компетенция) выпускника
ВПД 1:	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов.
ПК 1.5	Вести учет движения продуктов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем .
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы .

ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений

Код	Результат обучения (компетенция) выпускника
ВПД 2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.
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
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).

ПМ. 03 Приготовление кулинарных блюд

Код	Результат обучения (компетенция) выпускника
ВПД 3	Приготовление кулинарных блюд.
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем .
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы .
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПМ. 04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Код	Результат обучения (компетенция) выпускника
ВПД 4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
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
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).

ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Код	Результат обучения (компетенция) выпускника
ВПД 5	Выполнение обязанностей по тревогам.
ПК 5.1	Вести борьбу за живучесть судна.
ПК 5.2	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.
ПК 5.3	Оказывать первую медицинскую помощь.
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
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).

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой организация и осуществление образовательной деятельности при реализации данной ОПОП регламентируется:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- рабочими программами учебной и производственных (преддипломной) практик;
- программой государственной итоговой аттестации;
- оценочными средствами и методическими рекомендациями.

3.1. Учебный план (Приложение 1)

3.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 3)

Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
О.00	Общеобразовательный учебный цикл
ОУД.00 Общеобразовательные общие дисциплины	
ОУД.01.01	Русский язык
ОУД.01.02	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
Общеобразовательные дисциплины по выбору	
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОУД.11	Биология
ОУД.12	География
ОУД.13	Экология
ОУД.14	Астрономия
Дисциплины, предлагаемые ОО	
УД.01	Основы проектной деятельности
УД.02	Родная литература
УД.03	Особенности питания в различных условиях плавания
УД.04	Кухня народов мира
ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.04	Основы культуры профессионального общения
ОП.05	Организация службы на судне
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
П.00 Профессиональный учебный цикл	

ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов
МДК.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов
МДК.01.02	Основы калькуляции и учета
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря и провизионных помещений
МДК.02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд
ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде
ФК.00	Физическая культура

3.4. Программы практик (Приложение 4)

3.5. Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 5)

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПКРС

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

Согласно статье 55 Федерального закона № 273-ФЗ прием на обучение в организацию, осуществляющую образовательную деятельность, проводится на принципах равных условий приема для всех поступающих.

К освоению основной профессиональной образовательной программы по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего образования.

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- деловые и ролевые игры;
- психологические и иные тренинги;
- групповая, научная дискуссия, диспут;

- дебаты;
- кейс-метод;
- метод проектов;
- мозговой штурм;
- портфолио;
- семинары
- разбор конкретных ситуаций;
- исследовательские работы;
- круглые столы;
- компьютерное моделирование и практический анализ результатов;
- презентации на основе современных мультимедийных средств;
- интерактивные лекции;
- бинарная лекция (лекция вдвоем);
- лекция с заранее запланированными ошибками;
- проблемная лекция.

4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую обучающимся вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться обучающимся в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

В рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей прописаны темы самостоятельной работы. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

4.4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой. Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по учебным циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

4.4.1. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Сведения о кадровом составе, реализующим программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих приведены в Приложении 6.

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. В техникуме имеется библиотека-абонемент и читальный зал с возможностью выхода в Интернет.

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

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

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Сведения об обеспеченности обучающихся учебной литературой или иными информационными ресурсами приведены в Приложении 7.

4.4.3. Материально-техническое обеспечение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППКРС обеспечивает:

– выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

физиологии и гигиены питания;

товароведения пищевых продуктов;

культуры профессионального общения;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

морского дела.

Лаборатории:

микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии;

оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Мастерские:

камбуз.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место

для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Сведения о материально-техническом обеспечении реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих приведены в Приложении 8.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППКРС

Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию (далее – ГИА) обучающихся.

5.1. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся по формам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно. Для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для ГИА разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Для промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам (междисциплинарным курсам) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Государственная итоговая аттестация

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в части государственных требований и дополнений к ним (при наличии) к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника, а также его профессиональных компетенций.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). 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 СПО.

6. СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА

Необходимым условием реализации основной профессиональной образовательной программы является удовлетворение требований ФГОС по формированию социокультурной среды, созданию условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранению здоровья обучающихся, развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В техникуме разработана Концепция воспитательной работы (далее – Концепция), которая строится на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства и направлена на воспитание взаимоуважения, трудолюбия, гражданственности, патриотизма, ответственности, правовой культуры, бережного отношения к природе и окружающей среде.

Концепция воспитательной работы включает в себя следующие направления работы:

- формирование культуры здорового образа жизни;
- развитие самоуправления;
- воспитание социально-активной позиции;

- духовно-нравственное, интеллектуальное и художественно-эстетическое воспитание обучающихся;
- военно-патриотическое воспитание обучающихся;
- профилактика идеологии терроризма и экстремизма;
- профессионально-трудовое воспитание обучающихся.