Министерство образования и науки Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

РАССМОТРЕНО
на заседании
Педагогического совета
Протокол *№ 01*
«28» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____ Г.А. Янкина
«31» 08 2020г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Новокузнецк
2020

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	
	1.1. Основная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	3
	1.2. Нормативные документы для разработки ОППКРС	4
	1.3. Общая характеристика ОППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	5
	1.3.1. Цель ОППКРС	5
	1.3.2. Сроки освоения ОППКРС и присваиваемая квалификация	5
	1.3.3.Трудоемкость ОППКРС	5
	1.3.4. Требования к поступающим на данную ОППКРС	6
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
	2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	6
	2.2. Основные виды деятельности выпускников	6
3.	Требования к результатам освоения ОППКРС	6
	3.1. Общие компетенции	6
	3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции	9
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОППКРС	12
	4.1. Календарный учебный график	12
	4.2. Учебный план	12
	4.3. Программы учебных дисциплин	13
	4.4. Программы профессиональных модулей	14
	4.5. Программы учебной и производственной практик	15
5.	Ресурсное обеспечение ОППКРС	15
	5.1. Кадровое обеспечение	15
	5.2. Материально-техническое обеспечение реализации ОППКРС	16
	5.3. Фонды оценочных средств	16
	5.4. Учебно-методическое обеспечение реализации ОППКРС	17

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная и реализуемая в государственном профессиональном образовательном учреждении «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности» (далее - ГПОУ НТПП), представляет собой систему документов, разработанную, согласованную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по соответствующей профессии (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г., рег. N 44898) с учетом требований профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015г. № 610-н; профессионального стандарта "Кондитер", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 597н; профессионального стандарта "Пекарь", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12. 2015г. № 914н, международных требований к подготовке повара, кондитера по компетенциям "Поварское дело", "Кондитерское дело" движения WorldSkills Russia, с учетом примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии "Повар, кондитер".

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание и условия реализации образовательной программы, оценку качества подготовки выпускников данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие высокое качество подготовки обучающихся.

ППКРС ежегодно обновляется в части состава учебных дисциплин и профессиональных модулей, установленных учебным планом, и содержания рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, государственной итоговой аттестации, а также оценочных и методических материалов, разработанных с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы для обеспечения образовательного процесса.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГАПОУ НТЭТ.

1.2. Нормативные документы для разработки ОППКРС

- Федеральный Закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г., N 44898);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 6Юн (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 г. N 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. N 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 г. N 40270);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. N 413 (с изм. и доп. 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.) (зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 г., N 24480);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 (ред. 28.08.2020) (зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013г., рег. N29200);
- Положение о практической подготовке, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020г., рег. N 59778);

— Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 (ред. 21.05.2020) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г., рег. N 30306);
— Нормативно-правовые и методические документы Министерства образования и Министерства просвещения России;
— Устав ГПОУ НТПП.

1.3. Общая характеристика ОППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.3.1. Цель ОППКРС

Целью ОППКРС является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

1.3.2. Сроки освоения ОППКРС и присваиваемая квалификация

Нормативные сроки освоения ОППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения ОППКРС при очной форме получения образования
Основное общее образование	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ОППКРС

Таблица 2

Учебные циклы	**Количество недель**	**Количество часов**
Аудиторная нагрузка	112 1/3	3831
Самостоятельная работа		129
Консультации		126
Учебная практика	18	648
Производственная практика (по профилю специальности)	23	828
Промежуточная аттестация	3 2/3	90
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	40	
Итого:	199	**5724**

1.3.4. Требования к поступающим на данную ОППКРС

Абитуриент должен представить следующие документы:

- оригинал или копию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или копию документа государственного образца об образовании;
- 4 фотографии;
- медицинскую справку (Пост. Правительства РФ от 14.08.2013 №697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

2.2. Основные виды деятельности выпускников:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
-

3. Требования к результатам освоения ОППКРС

3.1. Общие компетенции

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

Таблица 3

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

	коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	профессиональной деятельности	**Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший данную ОППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями,** соответствующими основным видам деятельности:

Таблица 4

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,

	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОППКРС

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в приложении.

4.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных

элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы и объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план представлен в приложении.

4.3. Программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением о порядке разработки, утверждения и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла ГПОУ НТПП, Положением о порядке разработки, утверждения и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин профессиональной подготовки ГПОУ НТПП.

Таблица 5

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	**Наименование дисциплин**
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Математика
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	История
ОДБ.06	Физическая культура
ОДБ.07	ОБЖ
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология
ОДП.04	Физика
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Деловая культура

ПОО.04	Основы проектной деятельности
ПОО.05	Рисование и лепка
ПОО.06	Основы финансовой грамотности
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета
ОПЦ.06	Охрана труда
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности
ОПЦ.09	Физическая культура
ОПЦ.10	Организация обслуживания в общественном питании
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности
ОПЦ.13	Блюда инновационной кухни
ОПЦ.14	Новые технологии в хлебопечении
ОПЦ.15	Новинки кондитерского производства

4.4. Программы профессиональных модулей

Программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением о порядке разработки, утверждения и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ профессиональных модулей по ФГОС СПО в ГПОУ НТПП, рассмотрены и одобрены методическими комиссиями, утверждены директором техникума, согласованы с работодателями.

Таблица 6

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	**Наименование профессиональных модулей**
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

4.5. Программы учебной и производственной практик

Программы учебной и производственной практик рассмотрены и одобрены методической комиссией, утверждены директором техникума, согласованы с работодателями.

5. Ресурсное обеспечение ОППКРС

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденном Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 августа 2010 г. N 761н. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение студентами профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25%.

5.2. Материально-техническое обеспечение реализации ОППКРС

Реализация ОППКРС предполагает наличие учебных кабинетов: русского языка и литературы; математики; физики; иностранного языка; истории и обществознания; химии; биологии; основ безопасности жизнедеятельности; информатики; астрономии; экономики; социально-экономических дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны груда; технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион; место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

5.3. Фонды оценочных средств

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

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

Фонды оценочных средств, включают комплекты контрольно-измерительных материалов учебных дисциплин общеобразовательного цикла; комплекты контрольно-оценочных материалов учебных дисциплин общепрофессионального цикла; комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям. Задания для промежуточной аттестации по профессиональным модулям представляют собой комплексные практико-ориентированные задания, содержание которых максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности.

5.4 Учебно-методическое обеспечение реализации ОППКРС

Реализация ОППКРС обеспечивается учебно-методическими, дидактическими и наглядными материалами, учебно-методическими комплексами.

Студенты в течение всего периода обучения обеспечены доступом к электронным библиотечным системам «Юрайт», Znanium.com, «Лань», системе дистанционного обучения eFront.

Для самостоятельной подготовки, выполнения курсовых работ, проектов, рефератов и других учебных работ студентам обеспечен доступ к сети Интернет в классе открытого доступа ГПОУ НТПП.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

На период введения дополнительных мер по противодействию распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19) образовательные программы реализуются с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Для этого техникум обеспечивает доступ обучающихся через сайт техникума (https://gpou-ntpp.ru/) к электронной информационно-образовательной среде системе дистанционного обучения eFront, а также к электронным библиотечным системам «Юрайт», Znanium.com, «Лань». Также при организации учебных занятий используются сервисы для организации видеоконференцсвязи (Zoom, Skype и другие); электронная почта, мессенджеры.

Основными информационными образовательными ресурсами при применении ЭО и ДОТ являются учебные курсы, разработанные в системе дистанционного обучения на сайге техникума и электронные образовательные ресурсы, к которым обеспечен доступ обучающихся (по паролю).

Учебные курсы, создаваемые педагогами в системе дистанционного обучения eFront, обеспечивают организацию самостоятельной работы обучающихся, включая обучение и контроль знаний путем предоставления необходимых учебных материалов, разработанных на основе рабочих программ.