

Департамент образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
(Тюменская область)

бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«РАДУЖНИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(БУ «Радужнинский политехнический колледж»)

УТВЕРЖДЕНО
Протокол педагогического
совета №22 «20» июня 2019 г.
Директор БУ «Радужнинский
политехнический колледж»
М.И. Волков
Приказ №391 от «07» июля 2019 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

для реализации среднего профессионального образования в рамках
программы профессионального обучения

по профессии
16675 Повар

естественно-научного профиля
базовая подготовка

Квалификация выпускника - Повар

Нормативный срок обучения - 10 месяцев


г. Радужный
2019 год

Основная образовательная программа по профессии **16675 Повар** составлена на основе примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569), профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от «08» сентября 2015 г. № 610н).

Организация-разработчик: БУ «Радужнинский политехнический колледж»
Разработчики: Кузмичева Ольга Николаевна, мастер производственного обучения;
Турсунова Фатима Касимовна, мастер производственного обучения.

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК
Протокол № 18
от «21» мая 2019 года
Председатель:

 О.И. Кисленко

РЕКОМЕНДОВАНА

методическим советом
Протокол № 4
от «17» июня 2019 года
Председатель:

 Д.М. Чернова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы профессионального обучения	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.2. Требования к результатам освоения образовательной программы.....	5
4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
4.1. Учебный план	8
4.2. Календарный учебный график.....	8
4.3. Организация обучения.....	8
4.4. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	8
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
5.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.....	9
5.2. Требование к материально- техническим условиям и информационное обеспечение образовательной программы.	9
5.2.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных занятий, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.	9
5.2.2. Базы практик и требования к их оснащенности:	10
5.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	44
6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	44
6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.	44
ПРИЛОЖЕНИЕ	46

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы профессионального обучения

Основная образовательная программа СПО определяет рекомендуемые объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**.

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

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) с учетом изменений 25.12.2018 года «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569).

3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413).

4. Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от «08» сентября 2015 г. № 610н).

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

6. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

7. На основе примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

8. Рабочего учебного плана, разработанного в БУ «Радужнинский политехнический колледж» и утвержденного приказом от «01» июля 2019 года № 391

При составлении учебного плана учитывались следующие нормативные документы:

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Минобрнауки № 464 от 14 июня 2013 г.),

2. Разъяснения Минобрнауки России по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (письмо Минобрнауки от 20.10.2010 № 12-696),

3. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 19.12.2014 № 06-1225, от 17.03.2015 № 06-259) и другие нормативно-правовые документы.

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355 код профессии (код профессии прежний) 16675 Повар.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар

Формы обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы *базовой* подготовки по профессии при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования - 10 месяцев.

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

3.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

-основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

-технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

-посуда и инвентарь;

-процессы и операции приготовления продукции питания.

Обобщенные трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4.

3.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1.	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 инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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.
ВПД 2.	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.
ВПД 3.	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.
ВПД 4.	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.
ВПД 5.	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. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебный план

4.2. Календарный учебный график

4.3. Организация обучения

Продолжительность учебной недели – шестидневная;

Продолжительность занятий - 45 мин.

4.4. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5.2. Требование к материально-техническим условиям и информационное обеспечение образовательной программы.

5.2.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных занятий, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

5.2.2. Базы практик и требования к их оснащенности:

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16675 Повар

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 16675 Повар должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитратгестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Кутгер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Практика является обязательным разделом программы подготовки по профессии 16675 Повар.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Базы практик должны обеспечивать прохождение практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная и производственная практика проходит на предприятиях города на основании договоров о социальном партнерстве.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов

WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills (или их аналогов).

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Места производственной практики должны обеспечить выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики на предприятиях должно соответствовать содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

В колледже для обучающихся с ОВЗ создана безбарьерная среда, все материалы представлены в печатном виде.

№ п/п	Уровень, 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	Информационное обеспечение обучения (учебная литература)
1	2	3	4	5	6	7
	Базовый уровень образовательной программы					
	Основная образовательная программа					
	Предметы, дисциплины					
ПОО АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ						
1	АД.1 Психология познавательных процессов	<p style="text-align: center;">Кабинет 115 Этики и психологии профессиональной деятельности; Профессиональной этики и психологии делового общения; Деловой культуры</p> <p>1. Стол учителя – 1 шт. 2. Стол учителя – 1 шт. 3. Шкаф книжный – 1 шт. 4. Шкаф гардеробный – 1 шт. 5. Стол ученический – 12 шт. 6. Стол ученический – 24 шт. 7. Доска классная – 1 шт. 8. Компьютерный стол – 1 шт. 9. Компьютер – 1 шт.</p>	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Шеламова Г.М. Психология общения (2-е изд. стер.) учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия», 2018

		10. Телевизор – 1 шт. 11. Доска магнитная -1 шт. 12. Сейф – 1 шт.				
2	АД.2 Психология общения	<p align="center">Кабинет 115 Этики и психологии профессиональной деятельности; Профессиональной этики и психологии делового общения; Деловой культуры</p> 1. Стол учителя – 1 шт. 2. Стол учителя – 1 шт. 3. Шкаф книжный – 1 шт. 4. Шкаф гардеробный – 1 шт. 5. Стол ученический – 12 шт. 6. Стол ученический – 24 шт. 7. Доска классная – 1 шт. 8. Компьютерный стол – 1 шт. 9. Компьютер – 1 шт. 10. Телевизор – 1 шт. 11. Доска магнитная -1 шт. 12. Сейф – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Шеламова Г.М. Психология общения (2-е изд. стер.) учебное пособие. –М.: Издательский центр «Академия», 2018
3	АД.3 Психология личности и профессионального самоопределения	<p align="center">Кабинет 115 Этики и психологии профессиональной деятельности; Профессиональной этики и психологии делового общения; Деловой культуры</p> 1. Стол учителя – 1 шт. 2. Стол учителя – 1 шт. 3. Шкаф книжный – 1 шт. 4. Шкаф гардеробный – 1 шт. 5. Стол ученический – 12 шт. 6. Стол ученический – 24 шт. 7. Доска классная – 1 шт. 8. Компьютерный стол – 1 шт. 9. Компьютер – 1 шт. 10. Телевизор – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 6, дом 27	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Шеламова Г.М. Психология общения (2-е изд. стер.) учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2018

		11. Доска магнитная -1 шт. 12. Сейф – 1 шт.				
		ОП.00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ				
4	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p style="text-align: center;">Кабинет 318 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лаборатория Метрологии и стандартизации</p> <p>1. Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -4 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -12 шт. 6. Стул ученический -24 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютер 1 шт. 9. Витрина выставочная – 1 шт</p>	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Королев А.А. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии ,учебник Ч.1 М.: Издательский центр «Академия», 2018 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Учебник Часть 2-М.: Издательский центр «Академия», 2018
5	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	<p style="text-align: center;">Кабинет 318 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лаборатория Метрологии и стандартизации</p> <p>1. Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -4 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -12 шт. 6. Стул ученический -24 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Компьютер 1 шт. 9. Витрина выставочная – 1 шт</p>	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (9-е изд.).-М.: Издательский центр «Академия», 2017

6	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	<p align="center">Кабинет 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт</p>	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121062 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/001/2009-188 бессрочно	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места.-М.: Издательский центр «Академия», 2018
7	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p align="center">Кабинет 232 Бухгалтерского учета, налогообложения и аудита; Финансов, денежного обращения и кредитов; Экономической теории; Теории бухгалтерского учета; Анализа финансово-хозяйственной деятельности; Менеджмента и маркетинга Лаборатория Учебная бухгалтерия</p>	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Гербер И.А. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. (СПО). М.: Издательский центр «КНОРУС», 2018

		1. Стол учителя -1 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -1 шт. 5. Стол ученический -12 шт. 6. Стул ученический -24 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф для документов – 1 шт. 9. Стенд – 1 шт. 10. Стеллаж – 2 шт.				
8	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Кабинет 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства 1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (1-е изд.).-М.: Издательский центр «Академия», 2018
9	ОП. 06 Охрана труда	Кабинет № 226				Калинина В.М. Охрана труда

		<p align="center">Охрана труда; Безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p> <p>1. Стол учителя -2 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Стол компьютерный – 1 шт. 4. Шкаф книжный -3 шт. 5. Шкаф гардеробный -2 шт. 6. Стол ученический -15 шт. 7. Стул ученический -30 шт. 8. Доска классная -1 шт. 9. Компьютер – 1 шт. 10. Шкаф угловой – 1 шт. 11. Мини – шкаф – 1 шт. 12. Плакаты – 28 шт.</p>				<p>на предприятиях пищевой промышленности. –М.: Издательский центр «Академия», 2018</p>
10	<p>ОП.07 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p align="center">Кабинет 201 Основы безопасности жизнедеятельности; Безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p> <p>1. Стол учителя - 1 шт. 2. Стул учителя - 1 шт. 3. Шкаф книжный - 1 шт. 4. Шкаф гардеробный - 1 шт. 5. Стол ученический - 14 шт. 6. Стул ученический - 28 шт. 7. Доска классная - 1 шт. 8. Компьютерный стол - 1 шт. 9. Компьютер - 1 шт. 10. Тумба - 1 шт. 11. Мультимедийная установка - 1 шт. 12. Стенд - 24 шт. 13. Макеты автомата Калашникова ММГ-АК-103 – 13 шт. 14. Противогаз ТП-7 (учебный) – 25 шт. 15. Общевоинской защитный комплект</p>				<p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017 Федюкович Н.И. Основы медицинских знаний. Учебное пособие 10-11 кл. М.: Издательский центр «Феникс», 2015</p>

		ОЗК – 6 шт. 16. Прибор химической разведки – 1 шт.				
11	ОП.08 Физическая культура	<p align="center">Спортивный зал № 1001</p> <p>1.Видеодвойка - 1 шт. 2.Музыкальный центр - 1 шт. 3.Стенка шведская - 11 шт. 4.Брусья гимнастические - 2 шт. 5.Бревно гимнастическое - 1 шт. 6.Перекладина прстенная - 1шт. 7.Шкаф металлический - 23 шт. 8.Компьютер - 1 шт. 9.Стол для настольного тенниса - 3 шт. 10.Лыжная база: лыжи - 32 пары. 11.Вышка судейская для волейбола - 1 шт. 12.Скамья тренажерная + комплект дисков - 2 шт. 13.Питьевой пурифайер - 1 шт. 14.Стол учителя - 3 шт. 15.Стул учителя - 3 шт. 16.Шкаф книжный - 1 шт. 17.Шкаф гардеробный - 1 шт. 18. Спортивный и игровой инвентарь: - мячи волейбольные – 10 шт.; - мячи баскетбольные – 10 шт.; - скакалка – 12 шт.; - обручи – 15 шт.; - ракетки теннисные – 4 комплекта; - шарики теннисные – 40 шт. Открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий 1.Столбы опорные для отжиманий - 6 шт. 2.Брусья параллельные гимнастические двойные разновысокие - 1 шт. 3.Перекладина для воркаут тройная низкая разновысокая - 1 шт. 4.Турник для воркаут разновысокий</p>				Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для общеобр. учреждений.- М.: Издательский центр «Академия», 2015

		<p>«Треугольник» - 1 шт. 5.Брусья гимнастические для воркаут округленные - 1 шт. 6.Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» и турник обычный со шведской стенкой и рукаходом «Змейка») - 1 шт. 7.Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник «Квадрат» двойной с рукаходом) - 1 шт. 8.Спортивный снаряд комплексный для воркаут (турник низкий со скамьей для прессы) - 1 шт. 9.Лавка с упорами многоуровневая - 1 шт. 10.Столбы с баскетбольными щитами - 2 шт. 11.Столбы для натягивания волейбольной сетки (один из которых является частью шведской стенки) – 2 шт. 12.Элемент полосы препятствий « Забор» высотой 2 метра, толщиной 0,25 метра с наклонной доской длиной 3,2 метра, шириной 0,25 метра - 1 шт. 13.Элемент полосы препятствий «Стенка» высотой 1.1 метр, шириной 2,6 метра, толщиной 0,40 метра с двумя проломами</p>				
П.00 Профессиональный цикл						
Профессиональный модули						

12	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Кабинет № 301 Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>1. Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашина - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Шашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 21. Кухонный комбайн - 1 шт. 22. Пароконвектомат - 2 шт. 23. Кофемолка - 1 шт. 24. Слайсер - 1 шт. 25. Блендер погружной - 1 шт. 26. Электрическая мини-печь - 1 шт. 27. Чайник - 1 шт.</p>		Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия», 2018
----	---	--	--	------------------------	---	---

		<p>28.Набор столовый - 1 шт. 29.Весы кухонные - 2 шт. 30.Бутербродница - 1 шт. 31.Плакаты - 91 шт. 32.Шкаф шоковой заморозки; 33.Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35.Машина для вакуумной упаковки; 36.Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37.Овоскоп; 38.Нитраттестер; 39.Стол производственный с моечной ванной; 40.Стеллаж передвижной; 41.Фризер; 42.Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43.Диспенсер для подогрева тарелок; 44.Процессор кухонный; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47.Подовая печь (для пиццы)</p> <p style="text-align: center;">Кабинет 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.</p>				
13	<p>МДК.01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Кабинет № 301 Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>1. Шкаф охлаждаемый - 3 шт.</p>				<p>Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия», 2018</p>

	<p>2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашина - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Шашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 21. Кухонный комбайн - 1 шт. 22. Пароконвектомат - 2 шт. 23. Кофемолка - 1 шт. 24. Слайсер - 1 шт. 25. Блендер погружной - 1 шт. 26. Электрическая мини-печь - 1 шт. 27. Чайник - 1 шт. 28. Набор столовый - 1 шт. 29. Весы кухонные - 2 шт. 30. Бутербродница - 1 шт. 31. Плакаты - 91 шт. 32. Шкаф шоковой заморозки; 33. Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35. Машина для вакуумной упаковки; 36. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37. Овоскоп; 38. Нитраттестер;</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>39. Стол производственный с моечной ванной;</p> <p>40. Стеллаж передвижной;</p> <p>41. Фризер;</p> <p>42. Стол холодильный с охлаждаемой горкой;</p> <p>43. Диспенсер для подогрева тарелок;</p> <p>44. Процессор кухонный;</p> <p>45. Сифон;</p> <p>46. Газовая горелка (для карамелизации);</p> <p>47. Подовая печь (для пиццы)</p> <p style="text-align: center;">Кабинет № 303</p> <p style="text-align: center;">Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p style="text-align: center;">Технологии кулинарного и кондитерского производства;</p> <p style="text-align: center;">Организации хранения и контроля запасов и сырья;</p> <p style="text-align: center;">Организации обслуживания;</p> <p style="text-align: center;">Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>1. Стол учителя -4 шт.</p> <p>2. Стул учителя -1 шт.</p> <p>3. Шкаф книжный -3 шт.</p> <p>4. Шкаф гардеробный -3 шт.</p> <p>5. Стол ученический -13 шт.</p> <p>6. Стул ученический -26 шт.</p> <p>7. Доска классная -1 шт.</p> <p>8. Шкаф выставочный – 1 шт.</p> <p>9. Стенд – 7 шт.</p> <p>10. Плакаты – 3 комплекта</p> <p>11. Шкаф угловой – 2 шт.</p> <p>12. Мультимедийная установка – 1 шт.</p>				
--	--	--	--	--	--

		13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.				
14	<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>Кабинет № 301 Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>1. Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашина - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт.</p>				<p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2017</p>

		<p>17.Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт 18.Шашлычница - 1 шт. 19.Блинница - 1 шт. 20.Фритюрница - 2 шт. 21.Кухонный комбайн - 1 шт. 22.Пароконвектомат - 2 шт. 23.Кофемолка - 1 шт. 24.Слайсер - 1 шт. 25.Блендер погружной - 1 шт. 26.Электрическая мини-печь - 1 шт 27.Чайник - 1 шт. 28.Набор столовый - 1 шт. 29.Весы кухонные - 2 шт. 30.Бутербродница - 1 шт. 31.Плакаты - 91 шт. 32.Шкаф шоковой заморозки; 33.Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35.Машина для вакуумной упаковки; 36.Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37.Овоскоп; 38.Нитраттестер; 39.Стол производственный с моечной ванной; 40.Стеллаж передвижной; 41.Фризер; 42.Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43.Диспенсер для подогрева тарелок; 44.Процессор кухонный; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации); 47.Подовая печь (для пиццы)</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p align="center">Кабинет 303</p> <p align="center">Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.</p>				
15	<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p align="center">Кабинет № 301 Лаборатория</p> <p align="center">Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха;</p> <p align="center">Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,</p>		Оперативное управление	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно</p>	<p>Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр</p>

		<p align="center">десертов и напитков)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2.Стол производственный - 8 шт. 3.Плиты электрические - 2 шт. 4.Стол учителя - 1 шт. 5.Стул учителя - 1 шт. 6.Шкаф жарочный - 1 шт. 7.Шкаф пекарский - 1 шт. 8.Стол подсобный - 3 шт. 9.Стеллаж - 3 шт. 10.Миксер - 1 шт. 11.Микроволновая печь - 1 шт. 12.Привод универсальный - 1 шт. 13.Доска классная - 1 шт. 14.Кофемашинка - 1 шт. 15.Мясорубка электрическая - 1 шт. 16.Гриль настольный - 1 шт. 17.Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт 18.Шашлычница - 1 шт. 19.Блинница - 1 шт. 20.Фритюрница - 2 шт. 21.Кухонный комбайн - 1 шт. 22.Пароконвектомат - 2 шт. 23.Кофемолка - 1 шт. 24.Слайсер - 1 шт. 25.Блендер погружной - 1 шт. 26.Электрическая мини-печь - 1 шт 27.Чайник - 1 шт. 28.Набор столовый - 1 шт. 29.Весы кухонные - 2 шт. 30.Бутербродница - 1 шт. 31.Плакаты - 91 шт. 32.Шкаф шоковой заморозки; 33.Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35.Машина для вакуумной упаковки; 36.Ховоли (оборудование для варки кофе 				«Академия», 2017
--	--	--	--	--	--	------------------

	<p>на песке); 37.Овоскоп; 38.Нитраттестер; 39.Стол производственный с моечной ванной; 40.Стеллаж передвижной; 41.Фризер; 42.Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43.Диспенсер для подогрева тарелок; 44.Процессор кухонный; 45.Сифон; 46.Газовая горелка (для карамелизации) 47.Подовая печь (для пиццы)</p> <p style="text-align: center;">Кабинет.№ 303</p> <p style="text-align: center;">Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>1.Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт</p> <p>6. Стул ученический -26 шт 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт.</p>				
--	---	--	--	--	--

		10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.				
16	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки и реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет № 301 Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) 1. Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашина - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Шашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 21. Кухонный комбайн - 1 шт.	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-234 бессрочно	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия», 2018

		<p>22. Пароконвектомат - 2 шт. 23. Кофемолка - 1 шт. 24. Слайсер - 1 шт. 25. Блендер погружной - 1 шт. 26. Электрическая мини-печь - 1 шт. 27. Чайник - 1 шт. 28. Набор столовый - 1 шт. 29. Весы кухонные - 2 шт. 30. Бутербродница - 1 шт. 31. Плакаты - 91 шт. 32. Шкаф шоковой заморозки; 33. Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35. Машина для вакуумной упаковки; 36. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37. Овоскоп; 38. Нитраттестер; 39. Стол производственный с моечной ванной; 40. Стеллаж передвижной; 41. Фризер; 42. Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43. Диспенсер для подогрева тарелок; 44. Процессор кухонный; 45. Сифон; 46. Газовая горелка (для карамелизации); 47. Подовая печь (для пиццы)</p> <p style="text-align: center;">Кабинет № 303</p> <p style="text-align: center;">Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.</p>				
19	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий	<p>Кабинет № 301 Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский</p>	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

	<p align="center">цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2. Стол производственный - 8 шт. 3. Плиты электрические - 2 шт. 4. Стол учителя - 1 шт. 5. Стул учителя - 1 шт. 6. Шкаф жарочный - 1 шт. 7. Шкаф пекарский - 1 шт. 8. Стол подсобный - 3 шт. 9. Стеллаж - 3 шт. 10. Миксер - 1 шт. 11. Микроволновая печь - 1 шт. 12. Привод универсальный - 1 шт. 13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашинка - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Шашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 21. Кухонный комбайн - 1 шт. 22. Пароконвектомат - 2 шт. 23. Кофемолка - 1 шт. 24. Слайсер - 1 шт. 25. Блендер погружной - 1 шт. 26. Электрическая мини-печь - 1 шт. 27. Чайник - 1 шт. 28. Набор столовый - 1 шт. 29. Весы кухонные - 2 шт. 30. Бутербродница - 1 шт. 31. Плакаты - 91 шт. 32. Шкаф шоковой заморозки; 			<p>№ 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>	<p>сложного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия», 2018</p>
--	---	--	--	---	---

		<p>33. Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35. Машина для вакуумной упаковки; 36. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37. Овоскоп; 38. Нитраттестер; 39. Стол производственный с моечной ванной; 40. Стеллаж передвижной; 41. Фризер; 42. Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43. Диспенсер для подогрева тарелок; 44. Процессор кухонный; 45. Сифон; 46. Газовая горелка (для карамелизации); 47. Подовая печь (для пицци)</p> <p style="text-align: center;">Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8.Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14.Принтер – 1 шт.</p>				
20	<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>Кабинет № 301 Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>1.Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2.Стол производственный - 8 шт. 3.Плиты электрические - 2 шт. 4.Стол учителя - 1 шт. 5.Стол учителя - 1 шт. 6.Шкаф жарочный - 1 шт. 7.Шкаф пекарский - 1 шт. 8.Стол подсобный - 3 шт. 9.Стеллаж - 3 шт. 10.Миксер - 1 шт. 11.Микроволновая печь - 1 шт. 12.Привод универсальный - 1 шт.</p>	<p>Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28</p>	<p>Оперативное управление</p>	<p>Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121058 от 14.01.2011, запись регистрации № 86-72-23/007/2007-251 бессрочно</p>	<p>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2018</p>

		<p>13. Доска классная - 1 шт. 14. Кофемашинa - 1 шт. 15. Мясорубка электрическая - 1 шт. 16. Гриль настольный - 1 шт. 17. Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт. 18. Шашлычница - 1 шт. 19. Блинница - 1 шт. 20. Фритюрница - 2 шт. 21. Кухонный комбайн - 1 шт. 22. Пароконвектомат - 2 шт. 23. Кофемолка - 1 шт. 24. Слайсер - 1 шт. 25. Блендер погружной - 1 шт. 26. Электрическая мини-печь - 1 шт. 27. Чайник - 1 шт. 28. Набор столовый - 1 шт. 29. Весы кухонные - 2 шт. 30. Бутербродница - 1 шт. 31. Плакаты - 91 шт. 32. Шкаф шоковой заморозки; 33. Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35. Машина для вакуумной упаковки; 36. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37. Овоскоп; 38. Нитраттестер; 39. Стол производственный с моечной ванной; 40. Стеллаж передвижной; 41. Фризер; 42. Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43. Диспенсер для подогрева тарелок; 44. Процессор кухонный; 45. Сифон; 46. Газовая горелка (для карамелизации); 47. Подовая печь (для пиццы)</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p align="center">Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>1. Стол учителя -4 шт. 2. Стул учителя -1 шт. 3. Шкаф книжный -3 шт. 4. Шкаф гардеробный -3 шт. 5. Стол ученический -13 шт. 6. Стул ученический -26 шт. 7. Доска классная -1 шт. 8. Шкаф выставочный – 1 шт. 9. Стенд – 7 шт. 10. Плакаты – 3 комплекта 11. Шкаф угловой – 2 шт. 12. Мультимедийная установка – 1 шт. 13. Компьютер 1 шт. 14. Принтер – 1 шт.</p>				
21	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра Тюменская область, город Радужный, микрорайон 5, дом 28	Оперативное управление	Свидетельство о государственной регистрации права серия 86-АБ № 121063 от 14.01.2011, запись регистрации	Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

		<p align="center">Кабинет № 301 Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места; Учебный кулинарный и кондитерский цеха; Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>1.Шкаф охлаждаемый - 3 шт. 2.Стол производственный - 8 шт. 3.Плиты электрические - 2 шт. 4.Стол учителя - 1 шт. 5.Стул учителя - 1 шт. 6.Шкаф жарочный - 1 шт. 7.Шкаф пекарский - 1 шт. 8.Стол подсобный - 3 шт. 9.Стеллаж - 3 шт. 10.Миксер - 1 шт. 11.Микроволновая печь - 1 шт. 12.Привод универсальный - 1 шт. 13.Доска классная - 1 шт. 14.Кофемашина - 1 шт. 15.Мясорубка электрическая - 1 шт. 16.Гриль настольный - 1 шт. 17.Соковыжималка для цитрусовых - 1 шт 18.Шашлычница - 1 шт. 19.Блинница - 1 шт. 20.Фритюрница - 2 шт. 21.Кухонный комбайн - 1 шт. 22.Пароконвектомат - 2 шт. 23.Кофемолка - 1 шт. 24.Слайсер - 1 шт. 25.Блендер погружной - 1 шт. 26.Электрическая мини-печь - 1 шт.</p>		<p>№ 86-72-23/007/2007- 234 бессрочно</p>	<p>ассортимента (3-е изд.) учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2018</p>
--	--	---	--	---	---

		<p>27. Чайник - 1 шт. 28. Набор столовый - 1 шт. 29. Весы кухонные - 2 шт. 30. Бутербродница - 1 шт. 31. Плакаты - 91 шт. 32. Шкаф шоковой заморозки; 33. Тестораскаточная машина; 34. Миксер для коктейлей; 35. Машина для вакуумной упаковки; 36. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); 37. Овоскоп; 38. Нитраттестер; 39. Стол производственный с моечной ванной; 40. Стеллаж передвижной; 41. Фризер; 42. Стол холодильный с охлаждаемой горкой; 43. Диспенсер для подогрева тарелок; 44. Процессор кухонный; 45. Сифон; 46. Газовая горелка (для карамелизации); 47. Подовая печь (для пиццы)</p> <p style="text-align: center;">Кабинет № 303 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Технологии кулинарного и кондитерского производства; Организации хранения и контроля запасов и сырья; Организации обслуживания; Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<ol style="list-style-type: none">1. Стол учителя -4 шт.2. Стул учителя -1 шт.3. Шкаф книжный -3 шт.4. Шкаф гардеробный -3 шт.5. Стол ученический -13 шт.6. Стул ученический -26 шт.7. Доска классная -1 шт.8. Шкаф выставочный – 1 шт.9. Стенд – 7 шт.10. Плакаты – 3 комплекта11. Шкаф угловой – 2 шт.12. Мультимедийная установка – 1 шт.13. Компьютер 1 шт.14. Принтер – 1 шт.				
--	--	---	--	--	--	--

5.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

Формы и методы контроля, система оценивания достижений обучающихся определяются Положением «По итоговому контролю достижений обучающихся БУ «Радужнинский политехнический колледж, при реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы».

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточный контроль;
- итоговый контроль.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения лабораторных и практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточный контроль

Промежуточный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Промежуточный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения БУ «Радужнинский политехнический колледж». Результаты промежуточного контроля используются для оценки достижений обучающихся, и коррекции процесса обучения.

Промежуточный контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой директором БУ «Радужнинский политехнический колледж», с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Итоговый контроль

Итоговый контроль для оценки степени и уровня освоения обучающимся должен обеспечивать процедуру проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА). В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа является обязательной частью ГИА.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа, дипломный проект) показывает уровень освоения общих и профессиональных компетенций обучающихся и соответствие их требованиям ФГОС СПО. Цель написания выпускной квалификационной работы (далее – дипломная работа) подтверждение соответствия уровня подготовки выпускника колледжа, требованиям ФГОС СПО и квалификационной характеристики специальности.

По уровню ее выполнения и результатам защиты Государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК) определяет возможность присвоения выпускнику соответствующей квалификации и выдачи диплома.

Порядок выполнения, организации и защиты выпускной квалификационной работы выпускников определяется:

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования
- Положением о преддипломной практике и выпускной квалификационной работе (дипломной работе, дипломном проекте) БУ «Радужнинский политехнический колледж».

Разработчики:

БУ «Радужнинский политехнический колледж» мастер производственного обучения Кузмичева О.Н.

БУ «Радужнинский политехнический колледж» мастер производственного обучения Турсунова Ф.К.

Эксперты:

БУ «Радужнинский политехнический колледж» заместитель директора по МР Чернова Л.М.

ПРИЛОЖЕНИЕ