

Государственное автономное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ

Основная образовательная программа по профессии  
среднего профессионального образования  
(программа подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих)

19.01.17 Повар, кондитер  
(на базе основного общего образования)

Квалификация (степень)

Повар

Кондитер

Форма обучения

Очная

г. Астрахань, 2016г.

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения программы

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

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

- 3.1. Учебный план (приложение №1)
- 3.2. Календарный учебный график (приложение №2)
- 3.3. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла. Аннотации рабочих программ дисциплин.
  - 3.3.1. ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
  - 3.3.2. ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
  - 3.3.3. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
  - 3.3.4. ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.
  - 3.3.5. ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.
  - 3.3.8. ОП.06. Специальное рисование и лепка.
- 3.4. Программы профессиональных модулей
  - 3.4.1. ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.
  - 3.4.2. ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
  - 3.4.3. ПМ.03. Приготовление супов и соусов
  - 3.4.4. ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы
  - 3.4.5. ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
  - 3.4.5. ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
  - 3.4.5. ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков
  - 3.4.5. ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

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

#### **5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

#### **1. Общие положения**

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

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 19.01.17 Повар, кондитер - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии.

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

–федеральный закон «Об образовании»;

–федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии

19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования составляет:

<b>Образовательная база приема</b>	<b>Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)</b>	<b>Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования</b>
среднее общее образование	Повар Кондитер	10 мес.
основное общее образование		2 года 10 мес.

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

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

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

2.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

2.2.3. Приготовление супов и соусов.

2.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

2.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

2.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

2.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

2.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

### **1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Выполнять подготовительные работы при производстве штукатурных работ.

ПК 1.2. Производить оштукатуривание поверхностей различной степени сложности.

ПК 1.3. Выполнять отделку оштукатуренных поверхностей.

ПК 1.4. Выполнять ремонт оштукатуренных поверхностей.

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

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

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

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

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

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

### **3. Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

### **4. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

### **5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

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

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

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

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

### **6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

### **7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

3.3. Программы общепрофессиональных дисциплин. Аннотации рабочих программ дисциплин.

#### **3.3.1. ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

##### **уметь:**

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

##### **знать:**

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

#### **3.3.2. ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

##### **уметь:**

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания;

##### **знать:**

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  
понятие рациона питания;  
суточную норму потребности человека в питательных веществах;  
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;  
методику составления рационов питания;  
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
общие требования к качеству сырья и продуктов;  
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

### **3.3.3. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

#### **уметь:**

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;  
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;  
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

#### **знать:**

характеристики основных типов организации общественного питания;  
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;  
учет сырья и готовых изделий на производстве;  
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;  
правила их безопасного использования;  
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

### **3.3.4. ОП.04 . Экономические и правовые основы производственной деятельности**

#### **уметь:**

ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;  
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

#### **знать:**

принципы рыночной экономики;  
организационно-правовые формы организаций;  
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  
механизмы формирования заработной платы;  
формы оплаты труда

### **3.3.5. ОП.05. Безопасность жизнедеятельности**

#### **уметь:**

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  
применять первичные средства пожаротушения;  
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;  
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;  
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  
оказывать первую помощь пострадавшим;

#### **знать:**

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  
основы военной службы и обороны государства;  
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  
способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;  
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

### **3.4. Программы профессиональных модулей**

#### **3.4.1. ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

#### **уметь:**

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  
обрабатывать различными методами овощи и грибы;  
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;  
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;  
технику обработки овощей, грибов, пряностей;  
способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;  
температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  
правила проведения бракеража;  
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  
правила хранения овощей и грибов;  
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

**3.4.2.ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;  
готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;  
способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  
температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  
правила проведения бракеража;  
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  
правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **3.4.3.ПМ.03. Приготовление супов и соусов**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **3.4.4.ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  
правила проведения бракеража;  
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  
правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

#### **3.4.5.ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

обработки сырья;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  
оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;  
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  
правила проведения бракеража;  
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  
правила хранения и требования к качеству;  
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;  
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

#### **3.4.6.ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **3.4.7.ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;  
последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;  
правила проведения бракеража;  
способы сервировки и варианты оформления;  
правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;  
температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;  
требования к качеству сладких блюд и напитков;  
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **3.4.8.ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

Училище располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторно-практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики. Перечень имеющихся кабинетов и лабораторий и других необходимых помещений соответствует ФГОС СПО по профессии. Оснащение кабинетов и лабораторий материально-техническими средствами указано в паспортах кабинетов и соответствует требованиям. Основная профессиональная образовательная программа по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Содержание УМК отражено в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей, в паспортах кабинетов.

#### **5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

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

Училище, реализуя подготовку по основной профессиональной образовательной программе, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль результатов подготовки обучающихся по дисциплинам проводится преподавателем в процессе обучения: при проведении практических и лабораторных работ, при проверке домашних заданий, самостоятельных и контрольных работ. Учебный план предусматривает следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме квалификационного экзамена (с защитой учебного проекта (индивидуального или группового)), в ходе которого проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального образовательного стандарта по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен».

Проведение квалификационных экзаменов реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение модуля.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практической. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю

самостоятельно разрабатываются преподавателями и мастерами и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

#### 5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.

По окончании освоения основной профессиональной образовательной программы обучения проводится Государственная (итоговая) аттестация. Форма Государственной итоговой аттестации - выпускная квалификационная работа.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких модулей. Выпускная квалификационная работа должна предусматривать сложность работы по профессии, предусмотренной Федеральным государственным образовательным стандартом.

Порядок подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением об итоговой аттестации выпускников, утвержденным приказом ректора ГАОУ АО ВО «АГАСУ». Необходимым условием допуска к Государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.