

Министерство образования и молодежной политики Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГПОУ «СТТ»
В.П.Волков
августа _____ 2016г.



**АДАптированная
ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

Форма подготовки- очная

Аннотация программы

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии рабочих **16675 ПОВАР**, квалификация: повар (2-4 разряд) (для лиц с ОВЗ)

Разработчики:

1. Савина Светлана Анатольевна, заместитель директора по учебно-производственной работе ГПОУ «СТТТ»
2. Вшивцева Надежда Борисовна, методист ГПОУ «СТТТ».

Правообладатель программы:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

167023, РФ, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Катаева, 37.

Телефон/ Факс: (8-8212) 32-12-88

Электронный адрес: sttt@minobr.rkomi.ru

название юридического/физического лица, юридический адрес/контактная информация

Нормативный срок освоения программы **43 недели** при *очной* форме подготовки. Квалификация выпускника: **Повар**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	
1.1. Требования к поступающим.....	
1.2. Нормативный срок освоения программы	
1.3. Квалификационная характеристика выпускника	
2. Характеристика подготовки	
3. Учебный план	
3.1. Учебный план.....	
3.2.Календарный график учебного процесса.....	
4. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих	
5.Приложения.	
ОП.01. Рабочая программа учебной дисциплины (Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве). Приложение 1.	
ОП.02. Рабочая программа учебной дисциплины (Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров). Приложение 2.	
ОП .03. Рабочая программа учебной дисциплины (Техническое оснащение и организация рабочего места). Приложение 3.	
ПМ.01. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» Приложение 4.	
ПМ 02. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. макаронных изделий, яиц, творога, теста» Приложение 5.	
ПМ 03. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» Приложение 6.	
ПМ 04. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы» Приложение 7.	
ПМ 05. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» Приложение 8.	
ПМ 06. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» Приложение 9.	
ПМ 07. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» Приложение 10.	
Квалификационная проба «Кондитер» на 4 разряд. Приложение контрольно- оценочные средства	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих СПО (далее – программа) составляют¹:

– Федеральный закон №273 от 12.12. 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»,

- Профессиональный стандарт «Повар». утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в миноясте России от 29.09.2015 года № 39023

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 года (ред. от 09.04.2015), зарегистрирован в Министерстве юстиции (рег. №29749 от 20.08.2013г.) 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер».

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования, разработанных Департаментом профессионального образования Минобрнауки Российской Федерации совместно с Федеральным институтом развития образования.

-Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение. (Утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 года № 513).

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 « Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 977 от 21 августа 2013 года « О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292».

– Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.

– Федеральный закон от 24.06.1999 № 120–ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних», в редакции от 07.02.2011г.

-Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968 (зарегистрирован 1 ноября 2013 года за номером №30306) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

- Устав государственного профессионального образовательного учреждения «Сыктывкарский торгово-технологический техникум».

- иные локальные нормативные акты.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;
МДК - междисциплинарный курс.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования и возраст от 15 лет.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 43 недели при очной форме подготовки.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по:

- Приготовлению блюд из овощей и грибов;
- Приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовлению супов и соусов;
- Приготовлению блюд из рыбы;
- Приготовлению блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовлению холодных блюд и закусок
- Приготовлению сладких блюд и напитков.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 2-4.

2. Характеристика подготовки

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии «Повар», квалификация –повар (для лиц с ОВЗ), представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

В ходе освоения основной профессиональной адаптированной программы проходит освоение общих и профессиональных компетенций

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Коды	Содержание компетенций
ОК01	Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем

ОК03	Анализировать рабочую ситуацию
ОК04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Коды	Содержание компетенций
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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 кукуруз
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.
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.
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
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.

ПК 6.1.	Готовить бургеры 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.
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.

Организация учебного процесса и режим занятий:

- продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность занятий 45 мин.
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при получении образования составляет 36 академических часов в неделю;

Срок освоения программы профессионального обучения в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

–

Учебная практика обучающихся на базе основного общего образования	23 нед.
Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

3.1 Учебный план

Основная профессиональная образовательная программа по профессии предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла;

и разделов:

- учебная практика (производственное обучение); производственная практика;
- квалификационный экзамен – выполнение практической квалификационной работы.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Учебный план

по профессии код 16675 –Повар

Квалификация: Повар 2-4 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – на базе основного общего образования -10 месяцев

Учебный план по профессии 16675 ПОВАР (срок обучения 10 месяцев)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)	
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс	
					всего занятий	занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	13/1ДЗ	334	115	263	44	115	184	79
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	132	44	88	44	44	88	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,3	112	37	75	0	37	28	47
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -	90	34	68	0	34	36	32
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	-, -	60	16	32	0	16	32	0
П.00	Профессиональный цикл	7ДЗ	1325	180	1141	301	180	468	673
ПМ.00	Профессиональные модули	7ДЗ	1325	180	1141	301	180	468	673
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1ДЗ	126	18	108	82	18	108	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	54	18	36	82	18	36	0
УП.01	Учебная практика	-	72	0	72	0	0	72	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	1ДЗ	126	18	108	121	18	108	0
МДК.02.01	Технология сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	54	18	36	121	18	36	0
УП.02	Учебная практика	-	72	0	72	0	0	72	0

ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/ДЗ	234	18	216	98	18	108	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	54	18	36	98	18	36	0
УП.03	Учебная практика	-	72	0	72	0	0	72	0
ПП 01,02,03	Производственная практика	-	108	0	108	0	0	108	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/ДЗ	144	36	108	0	36	0	108
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	ДЗ	72	36	36	0	36	0	36
УП 04.01.	Учебная практика	-	72	0	72		0	0	72
ПМ 05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/ДЗ	216	36	180	0	36	0	180
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	108	36	72	0	36	0	72
УП 05.01	Учебная практика	-	108	0	108		0	0	108
ПМ 06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-/ДЗ	180	36	144	0	36	0	144
МДК 06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	ДЗ	108	36	72	0	36	0	72
УП 06.01	Учебная практика	-	72	0	72	0	0	0	72
ПМ 07.	Приготовление сладких блюд и напитков	-/ДЗ	299	18	277	0	18	0	277
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	54	18	36	0	18	0	36
УП 07.01	Учебная практика	-	72	0	72	0	0	0	72
ПП04, 05,06 07.	Производственная практика	-	169	0	169	0	0	0	169
	Всего	1....7... 1	1659	291	1404	345	307	616	788
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				36			x	36
Консультации на учебную группу по 100 часов в год Государственная (итоговая) аттестация Выпускной квалификационный экзамен					Всего	дисц. и МКД		292	295
						уч. практики		216	324
						произ.практ.		108	169
						экзаменов		0	1
						дифф. зачетов		5	3
						зачетов		0	1

3.2 Календарный график учебного процесса²

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, каникулы. График разрабатывается в соответствии с требованиями ФГОС.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	16,1	16	6,9	0	1	1	2	43
Всего	16,1	16	6,9	0	1	1	2	43

Прохождение практик:

УП.01	Учебная практика	72
УП 02	Учебная практика	72
УП.03.	Учебная практика	72
ПП.01,02,03	Производственная практика	108
УП 04	Учебная практика	72
УП 05	Учебная практика	108
УП 06	Учебная практика	72
УП 07	Учебная практика	104
ПП 04,05,06,07	Производственная практика	141
Итого		821

² Форма календарного учебного графика.

Календарный учебный график:

Месяцы	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь						Январь				Февраль			
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
I	т	т	т	у	у	т	т	у	у	т	т	т	тп	у	п	п	п	к	к	т	т	т	у	у	т	т	

Месяцы	Март					Апрель					Май				Июнь			
Недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39		40	41	42	43
I	т	т	у	у	у	т	у	у	т	т	у	п	п		п	п	п	г

Т	-теоретическое обучение	Э	-экзаменационная сессия	К	-каникулы
Д	- выпускная квалификационная работа	У	-учебная практика		
Г	- государственная (итоговая) аттестация	П	- производственная практика		

3.3.Содержание образовательных программ (ОПОП)

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей³:

Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

Код	Элементы структуры ОПОП
ОП 01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве-88 часов
ОП 02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров- 75 часов
ОП 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места- 60 часов
ОП 04.	Безопасность жизнедеятельности- 32 часа

Программы профессиональных модулей

Код	Элементы структуры ОПОП
ПМ 01.	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов-36 часов
ПМ 02.	Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. макаронных изделий, яиц, творога, теста.
МДК. 02.01.	Технология сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. макаронных изделий, яиц, творога, теста- 36 часов
ПМ 03.	Приготовление супов и соусов
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов- 36 часов
ПМ 04.	Приготовление блюд из рыбы
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы- 36 часов.
ПМ 05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 72 часа

³ Перечисляются названия учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом.

ПМ 06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК 06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок- 72 часа
ПМ 07.	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков- 36 часов

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практики: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Реализация адаптированной образовательной программы по профессии «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или модуля.

ОПОП обеспечена учебно–методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечен доступ к сети Интернет.

Рабочие программы учебных дисциплин (Приложение) составляют традиционную содержательную основу адаптированной образовательной программы. Принципиальная особенность рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик в составе основной образовательной программы, реализующей элементы ФГОС, состоит в их компетентностной ориентации. Это проявляется, прежде всего, в тесной взаимосвязи рабочих программ учебных

дисциплин (модулей), практик, как между собой, так и со всеми системообразующими компонентами адаптированной образовательной программы.

Основанием для разработки рабочей программы учебной дисциплины служит учебный план по направлению подготовки (профессии). В рабочей программе каждой дисциплины (модуля, курса) четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по адаптированной образовательной программе с учетом профиля подготовки. Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов.

4. Оценка качества освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии «Повар» (для лиц с ОВЗ)

Оценка качества освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии Повар, квалификация: повар определенного разряда (для лиц с ОВЗ) включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателем/мастером производственного обучения самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Итоговая аттестация включает в себя квалификационный экзамен, содержание которого должно соответствовать содержанию профессионального модуля.

Требования к содержанию, объему и структуре квалификационного экзамена определяются Программой об итоговой аттестации выпускников

Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения итоговой практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в форме итогового экзамена, разработана аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

В ходе практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в форме итогового экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте по профессии членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В качестве внештатного эксперта на квалификационный экзамен привлекаются работодатели.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию в форме квалификационного экзамена, образовательным учреждением присваивается рабочий разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 59	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки
по профессии «Повар»**

Для реализации адаптированной образовательной программы в техникуме имеется материально-техническая база, обеспечивающая проведение практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

№	Наименование
1.	Кабинеты
	- «Технология кулинарии»
	- «Спецтехнология»
	- «Технологическое оборудование»
	- Биологии
2.	Лаборатория:
	- Инновационные технологии кулинарного производства
3.	Мастерские
	- Инновационные технологии кондитерского производства
	- Учебная столовая № 137
5.	Залы
	- актовый зал
	- конференц-зал
	- библиотека-медиатека
	- читальный зал с выходом в сеть Интернет

ПРИЛОЖЕНИЯ