Содержание:

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программ

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано цифровой подписью: ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2023.11.02 08:47:58 +10'00'

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

№ п/п	Кабинеты
1.	Русского языка
2.	Литературы
3.	Иностранного языка
4.	Истории
5.	Обществознания
6.	Физики
7.	Химии
8.	Биологии
9.	Географии
10.	Спортивный зал, стадион, стрелковый тир
11.	Безопасности жизнедеятельности
12.	Математики
13.	Информатики и информационно-коммуникационным технологиям
14.	Социально – экономических дисциплин
15.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
16.	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
17	Технологии кулинарного и кондитерского производства
18	Экологических основ природопользования
19	Организации хранения и контроля запасов и сырья
	Организации обслуживания
20.	**Лаборатории:** -технологии приготовления пищи -учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); -учебный кондитерский цех
21	Библиотека с выходом в Internet
22.	Читальный зал
23	Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий:

Лаборатория «Технологии приготовления пищи» (каб. 110)

1. Пароконвектомат
2. Столы металлические
3. Холодильник
4. Планетарный миксер
5. Микроволновая печь
6. Миксер
7. Блендер
8. Фритюрница
9. Мясорубка
10. Микроволновая печь
11. Кухонный инвентарь

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» (каб. 212)

1. Пароконвектомат
2. Подовая печь
3. Расстоечный шкаф
4. Стол деревянный
5. Столы металлические
6. Холодильник
7. Планетарный миксер
8. Тестомесильная машина
9. Микроволновая печь
10. Миксер
11. Блендер
12. Плита индукционная
13. Тестораскаточная машина
14. Шкаф шоковой заморозки
15. Морозильный шкаф
16. Льдогенератор
17. Аппарат для вакуумной упаковки
18. Вафельницы (в ассортименте)
19. Фритюрница

20. Холодильные витрины
21. Мясорубка
22. Проектор
23. Экран

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» (каб. 215)

12. Пароконвектомат
13. Столы металлические
14. Холодильник
15. Планетарный миксер
16. Микроволновая печь
17. Миксер
18. Блендер
19. Плита индукционная
20. Тестораскаточная машина
21. Шкаф шоковой заморозки
22. Морозильный шкаф
23. Льдогенератор
24. Аппарат для вакуумной упаковки
25. Вафельницы (в ассортименте)
26. Фритюрница
27. Холодильные витрины
28. Мясорубка
29. Проектор
30. Экран
31. Бликсер
32. Аппарат для вакуумного приготовления блюд
33. Рисоварка
34. Аппарат для приготовления лапши

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума которые оснащены необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионалы» и инфраструктурных листах демонстрационного экзамена по компетенции 43.01.09 Повар, кондитер «Поварское и кондитерское дело» базового уровня и профильного уровня.

Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания : в ресторанах, кафе, столовых, кондитерских, пекарнях и т.д., обеспечивающих

деятельность обучающихся в профессиональной области по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными учебными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и

(издание по каждой дисциплине (модулю) на двух обучающихся.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающей моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практику и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для

последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на любом курсе обучения, охватывает дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях техникума, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

В рабочую программу по воспитательной работе по профессии 43.01.09. Повар, кондитер включены общетехникумовские внеклассные мероприятия по направлениям «Финансовая грамотность» и «Поведение на рынке труда» такие как :

-месячник «Введение в профессию. Поведение на рынке труда» для обучающихся 1 курса

-уроки финансовой грамотности «Риски в мире денег. Банки, чем они могут быть полезны»

- правовой урок финансовой грамотности «Как защититься от финансового мошенничества»

-проведение психологических ролевых игр, тренингов, мастер-классов по технологиям поиска работы и другие.

Проведение мероприятий направлены на развитие личности обучающегося, на формирование представления о рынке труда, поиске информации о возможностях трудоустройства, о приемах делового общения, о формировании базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников техникума должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.01.09 Повар, кондитер в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1.Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы выполнены в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненной группе 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 в размере 59000,00 руб. и мастеров производственного обучения 59000,00 руб. 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», стоимость обучения одного учебного года для одного обучающегося по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 150 694,75 руб.

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций среднего профессионального образования. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» ГИА проходит в форме демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации техникум разрабатывает программу государственной итоговой аттестации.

Задания для демонстрационного экзамена разработаны ФГБОУ «Институт развития профессионального образования» на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.2. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Раздел **8. Разработчики основной образовательной программы**

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Лукина Н.Н	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента
Лукина Н.Н	ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий различного ассортимента
Кривченко Е.Н.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Кривченко Е.Н.	ПМ.04 Приготовление, оформмление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Барышникова Н.В.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Лукина Н.Н	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Кривченко Е.Н.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
Лукина Н.Н	ОП.03 Технологическое оснащение и организация рабочего места
Лукина Н.Н	ОП.04 Основы калькуляции учета
Леонов В.Ю.	ОП.06 Безопасность жизнедеятельности
Ковриженко Е.А.	ОП.07Физическая культура
Березовская Л.А.	Программы учебной и производственной практики
Бородулина Г.Н. - заместитель директора по УВР	программа воспитания календарный план воспитательной работы

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Лисовская О.И.	ОГПОБУ «Технологический техникум» заместитель директора по УПР