

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области «Онежский индустриальный
техникум» ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДЕНО

Директором ГБПОУ АО «Онежский
индустриальный техникум»
В.Н.Казайкиным

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРО-
ФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО**

**государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум» ГБПОУ АО
«Онежский индустриальный техникум»**

**по профессии рабочего
16675 Повар**

в соответствии с приказом министерства образования и науки
Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 (в последующей редак-
ции) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих,
по которым осуществляется профессиональное обучение»

Наименование квалификации: повар.
Уровень квалификации: 2, 3 квалифи-
кационные разряды.
Контингент: обучающиеся не имею-
щие основного общего образования.

Онега 2024

СОГЛАСОВАНО

с представителем работодателей:
индивидуальный предприниматель
Ананьева Мария Владимировна ре-
сторан «Старый город»
29 февраля 2024 года

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДО-
ВАНО К УТВЕРЖДЕНИЮ на засе-
дании педагогического совета
ГБПОУ АО «Онежский индустри-
альный техникум техникум»,
Протокол от 19 февраля 2024 года №
44

Секретарь педагогического совета: А.Г.Козьяков

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональ-
ное образовательное учреждение Архангельской области «Онежский инду-
стриальный техникум» (ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»)

Разработчики:

Герасимов Сергей Александрович, Почетный работник воспитания и
просвещения Российской Федерации, доцент, кандидат педагогических наук,
руководитель ресурсного учебно-методического центра, высшая квалифика-
ционная категория по должности «преподаватель», ГАПОУ АО «Архангель-
ский политехнический техникум», г. Архангельск;

Ананьина Екатерина Васильевна, преподаватель, первая квалификаци-
онная категория, ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»,
г. Архангельск.

Анисимова Наталья Николаевна, заместитель директора по учебно-
производственной работе, высшая квалификационная категория по должно-
сти «преподаватель», ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум», г.
Онега.

Бучацкая Валентина Николаевна, методист, преподаватель ГБПОУ АО
«Онежский индустриальный техникум», г. Онега.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения.	4
1.2. Требования к поступающим.....	6
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.	7
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.....	7
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения основной программы профессионального обучения.	7
2.4. Результаты реализации основной программы профессионального обучения.	8
2.5. Структура основной программы профессионального обучения.....	15
2.6. Трудоемкость основной программы профессионального обучения.....	16
2.7. Срок освоения основной программы профессионального обучения.....	17
РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	19
РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	21
РАЗДЕЛ 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УСЛОВИЙ.....	25
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.	25
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.	25
5.3. Материально-техническое обеспечение.	26
РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	27
Приложение 1. Учебный план.....	28
Приложение 2. Календарный учебный график	28
Приложение 3. Программы профессиональных модулей	28
Приложение 4. Программы учебной практики	28
Приложение 5. Программы производственной практики	28
Приложение 6. Программа итоговой аттестации.....	28
Приложение 7. Комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям	28
Приложение 8. Фонд оценочных средств итоговой аттестации.....	28
Приложение 9. Рабочая программа воспитания.....	28
Приложение 10. Календарный план воспитательной работы.....	28

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения.

Основная программа профессионального обучения (образовательная программа профессионального обучения) – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» по профессии рабочего 16675 Повар (профессия рабочего указана в соответствии с приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 (в последующей редакции) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение») (далее образовательная программа) разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

Актуальность подготовленной образовательной программы, ее своевременность и востребованность определяется потребностью экономики Архангельской области, работодателей в рабочих с профессией «Повар», а также необходимостью создания регламентированных условий для прохождения профессионального обучения обучающимися, **не** имеющих основного общего образования, и содействия их последующему трудоустройству.

Данная образовательная программа представляет собой комплекс учебно-методической документации, включающей в себя наряду с другими составляющими основной программы профессионального обучения выбранного вида учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, программу итоговой аттестации, фонды оценочных средств, а также рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы. Она определяет объем и содержание профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, цель и планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности, формы аттестации.

Под профессиональным обучением по основной программе профессионального обучения – программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего понимается (цель образовательной программы) профессиональное обучение лиц, не имеющих основного общего образования, и ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Профессиональное обучение, организуемое по настоящей образовательной программе, направлено на приобретение обучающимися профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, освоение соответствующими видами профессиональной деятельности (видами деятельности), получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего и присвоение им квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования. Оно направлено на формирование (совершенствование) у обучающихся личностных результатов развития обучающихся (личностных результатов реализации регламентированной рабочей программы воспитания образовательной программы).

В результате обучения по образовательной программе лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим итоговую аттестацию на положительную оценку, присваивается квалификация повар, уровень квалификации – 2, 3 квалификационные разряды.

Нормативно-правовую основу разработки основной программы профессионального обучения составляют следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последующей редакции Федеральных законов);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 (в последующей редакции) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 апреля 2013 года № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

- приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»;

- постановление министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: «Производство алкогольной и безалкогольной продукции»; «Хлебо-пекарно-макаронное производство»; «Кондитерское производство»; «Крахмалопаточное производство»; «Производство сахара»; «Производство пищевых концентратов»; «Табачно-махорочное и ферментационное производства»; «Эфиромасличное производство»; «Производство чая»; «Парфюмерно-косметическое производство»; «Масложировое производство»; Добыча и производство поваренной соли»; «Добыча и переработка солодкового корня»; «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства»; «Торговля и общественное питание»; «Производство консервов»»;

- методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены министерством образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн);

- «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

- Закон Архангельской области от 02 июля 2013 года № 712-41-ОЗ (в последующей редакции областных законов) «Об образовании в Архангельской области»;

- распоряжение министерства образования и науки Архангельской области от 19 марта 2018 года № 438 «О внесении изменений в распоряжение министерства образования и науки Архангельской области от 28 марта 2016 года № 592»;

- иная нормативно-правовая документация в области профессионального обучения, организации образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;

Устав ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»;

- локальные нормативные акты ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум», регламентирующие проектирование, планирование, организацию и осуществление образовательной деятельности, взаимодействие участников образовательных отношений профессиональной образовательной организации.

При составлении данной образовательной программы использовалось содержание следующих информационных источников:

- Методические рекомендации по разработке программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов / авт.-сост.: В.И. Блинов, Е.Ю., Есенина. – М.: ФИРО РАНХиГС, 2019. – 42 с.;

Настоящая основная программа профессионального обучения разработана и утверждена ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум».

Основные термины.

Образовательная программа – образовательная программа для профессионального обучения обучающихся, не имеющих основного общего образования.

Учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Сокращения, принятые в данной адаптированной образовательной программе:

- ОП – общепрофессиональная учебная дисциплина;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ПМ – профессиональный модуль;
- УП – учебная практика;
- ПП – производственная практика;
- ПА – промежуточная аттестация;
- ИА – итоговая аттестация;
- ВД – вид профессиональной деятельности (вид деятельности);
- ПК – профессиональная компетенция;
- ЛР – личностные результаты;

Возможные сокращения:

- ПОО – профессиональная образовательная организация;
- ОП ПО – основная программа профессионального обучения.

1.2. Требования к поступающим

Настоящая основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего разработана для обучающихся не имеющих основного общего образования.

Для указанной выше категории обучающихся характерны следующие особые образовательные потребности: в доступности постановки познавательных задач, в систематической актуализации сформированных знаний и умений; потребность с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций.

Обучение по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего возможно для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Особенности и порядок приема лиц для обучения по настоящей образовательной программе регламентируются правилами приема в ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» и иной локальной документацией по организации приемной кампании профессиональной образовательной организации.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.

В результате обучения по образовательной программе обучающиеся осваивают следующие виды профессиональной деятельности:

- ВД.01. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (на 2 квалификационный разряд);
- ВД.02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (на 3 квалификационный разряд).

Каждый вид деятельности по профессии рабочего 16675 Повар осваивается в рамках отдельного самостоятельного профессионального модуля.

Задачи профессиональной деятельности по каждому виду профессиональной деятельности находят свое выражение в соответствующих профессиональных компетенциях (трудовых функциях), которые осваивают обучающиеся по каждому виду деятельности.

После успешного прохождения промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю обучающимся по усмотрению ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» могут выдаваться документы (свидетельства) об освоении вида профессиональной деятельности. Форму данных документов ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» разрабатывает самостоятельно.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения основной программы профессионального обучения.

Исходя из профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н, и раздела «Торговля и общественное питание» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, на основе которых разработана настоящая адаптированная образовательная программа, в рамках каждого вида профессиональной деятельности у обучающихся формируются следующие трудовые функции (профессиональные компетенции).

ВД.01. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

Трудовая функция (ПК.01.01). Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Трудовая функция (ПК.01.02). Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

ВД.02. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.01). Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.02). Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.03). Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.04). Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовая функция (ПК.02.05). Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.

Трудовая функция (ПК.02.06). Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

2.4. Результаты реализации основной программы профессионального обучения.

Профессиональные компетенции, практический опыт, умения и знания, осваиваемые обучающимися в результате изучения образовательной программы.

В ходе освоения конкретного вида профессиональной деятельности у обучающихся формируются необходимые профессиональные компетенции (трудовые функции), а в рамках уже профессиональных компетенций необходимый практический опыт, умения и знания (см. таблицу 1).

Таблица 1- Результаты обучения *по адаптированной образовательной программе*

Вид профессиональной деятельности (уровень квалификации)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
ВД.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (уровень квалификации – 2 квалификационный разряд)	ПК.01.01 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- подготовка кухни организации питания к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовка рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	инструкции и регламенты организации питания; - технологии подготовки к работе кухни организации питания; - технологии подготовки рабочих мест к работе на кухне организации питания; - назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкаче-

				<p>ственности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>ПК.01.02 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>	<p>-поддержание порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;</p> <p>- поддержание чистоты на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>	<p>использовать посудомоечные машины; чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p>	<p>- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>- правила эксплуатации посудомоечных машин;</p> <p>- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>- технологии и правила поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников кухни организации питания</p>
<p>ВД.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (уровень квалификации – 3 квалификационный разряд)</p>	<p>ПК.02.01 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд;</p> <p>подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления напитков;</p> <p>подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления кулинарных изделий</p>	<p>проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>подготавливать сырье для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>технологии подготовки сырья и продуктов, дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении</p>

			<p>подготавливать продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>нарезать и формовать овощи и грибы; - подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
	ПК.02.02 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	-подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд; - подготовка полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий	<p>проверить органолептическим способом качество полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий; - подготавливать полуфабрикаты из</p>	<p>технологии подготовки полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий;</p> <p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности</p>

			мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - соблюдать технику безопасности и охрану труда при подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	в организациях питания
ПК.02.03 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	приготовление блюд; приготовление напитков; приготовление кулинарных изделий	использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; готовить блюда и гарниры из овощей; - готовить каши и гарниры из круп; готовить блюда из яиц; готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; готовить блюда из бобовых; готовить блюда из рыбы; готовить блюда из морепродуктов; готовить блюда из мяса и мясных продуктов; - готовить блюда из домашней птицы; - готовить мучные блюда; готовить горячие напитки; готовить сладкие блюда; соблюдать технику безопасности и охрану труда при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы ХАССП в организациях общественного питания; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
ПК.02.04 Выполнение вспомогательных операций при при-	- выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд; - выполнение вспомогательных операций	выполнять разные виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать технику безопасности и охра-	- виды вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологии реализации вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кули-	

	готовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	при приготовлении напитков; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении кулинарных изделий	ну труда при выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	нарных изделий; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК.02.05 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	- упаковка блюд для доставки и на вынос; - упаковка кулинарных изделий для доставки и на вынос	- проверять органолептическим способом качество блюд, и кулинарных изделий перед упаковкой; - упаковывать блюда для доставки и на вынос; - упаковывать кулинарные изделия для доставки и на вынос		виды упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - материалы, используемые при упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - технологии упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК.02.06 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	отпуск готовых блюд с раздачи, прилавка; отпуск напитков с раздачи, прилавка; отпуск кулинарных изделий с раздачи, прилавка	проверять органолептическим способом качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи, прилавка; - порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами); - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия		принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Конкретные умения и знания, формируемые у обучающихся в ходе изучения профессиональных дисциплин, представлены в программах данных дисциплин. Эти знания и умения являются опорными, необходимыми для освоения содержания профессиональных модулей образовательной программы.

В целом после успешного прохождения итоговой аттестации по образовательной программе обучающимся присваивается соответствующая квалификация и уровень квалификации.

Личностные результаты, формируемые (совершенствуемые) у обучающихся в процессе реализации основной программы профессионального обучения.

В ходе реализации образовательной программы при проведении учебных занятий, практики, организации самостоятельной работы обучающихся, а также других видов учебной деятельности, определенных учебным планом, построения внеурочной деятельности обучающихся осуществляется организация воспитательной работы (воспитания), направленной на формирование (совершенствование) личностных результатов развития обучающихся (общих, базовых компетенций), значимых для профессии рабочего 16675 Повар: обучающийся,

- осознающий себя гражданином и защитником Российской Федерации (ЛР.01; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости (ЛР.02; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих (ЛР.03; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда (ЛР.04; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России (ЛР.05; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий уважение к людям старшего поколения (ЛР.06; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности (ЛР.07; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства (ЛР.08; формируется (совершенствуется) в рамках реализации

всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни; сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях (ЛР.09; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности (ЛР.10; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры (ЛР.11; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье (ЛР.12; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности (ЛР.13; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы);

- проявляющий целеустремленность, ответственность, бережливость, дисциплинированность, характерные для представителей профессии «Повар» (ЛР.14; формируется (совершенствуется) в рамках реализации всех элементов адаптированной образовательной программы и рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы).

Данные аспекты отражены в рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы образовательной программы.

Результаты комплексного сопровождения обучающихся, не имеющих основного общего образования, их образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы.

К планируемым итогам комплексного сопровождения обучающихся, их деятельности по освоению содержания образовательной программы, которое включает в себя организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, социальное сопровождение, следует отнести приведенные ниже основные результаты:

- к режиму и условиям профессиональной образовательной организации;
- включенность обучающихся в учебно-познавательную деятельность;
- сформированность интереса к трудовой и профессиональной деятельности;
- способность применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности;
- сформированность у обучающихся умений организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений).

2.5. Структура основной программы профессионального обучения.

Образовательная программа представляет собой набор регламентированных элементов. Она предусматривает изучение обучающимися профессионального учебного цикла, а также прохождение промежуточной аттестации (входит в объем часов учебных дисциплин профессиональных модулей) и итоговой аттестации (квалификационного экзамена).

Профессиональный учебный цикл образовательной программы включает в себя профессиональные модули, в состав которых входят междисциплинарные курсы, учебная практика и производственная практика.

Таблица 2.

Элементы образовательной программы

Индекс (код)	Наименование элемента (цикла, учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации)
	1
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания
Индекс (код)	Наименование элемента (профессионального модуля, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации)
	1
ОП.04	Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания
П.00	Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули
ПМ.01	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
МДК.01.01	Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
МДК.02.01	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПА.00	Промежуточная аттестация (включена в объем часов учебных дисциплин, профессиональных модулей)
ИА.00	Итоговая аттестация
ИА.01	Квалификационный экзамен

Изучение профессиональных модулей: освоение обучающимися содержания образования ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. Порядок реализации профессиональных модулей следующий:

- профессиональный модуль ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (1 семестр);

- профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (1 – 2 учебные семестры).

Проведение учебной практики в рамках каждого профессионального модуля предшествует прохождению обучающимися производственной практики. Учебная практика по ПМ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара реализуется в 1 учебном семестре, а производственная – во 1 семестре. Учебная практика по ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий проводится во 1 – 2 учебных семестрах, а производственная – в 2 семестре.

Практическая подготовка в рамках учебных дисциплин (и междисциплинарных курсов) организуется путем проведения практических занятий и (или) лабораторных занятий. Практическая подготовка при проведении практики (учебной практики, производственной практики) организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная нагрузка обучающихся представляет собой время, отведенное учебным планом на все виды учебных занятий, самостоятельную (внеаудиторную) работу обучающихся, практику и иные виды учебной деятельности обучающихся по соответствующим элементам образовательной программы.

Для всех видов учебной нагрузки обучающихся академический час устанавливается продолжительностью не более 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося, включая аудиторную учебную нагрузку обучающихся, практики, промежуточную аттестацию составляет составляет 54 академических часов в неделю.

Устанавливается пятидневная учебная неделя.

Виды учебной нагрузки обучающихся, устанавливаемые учебным планом образовательной программе, в том числе по организационным формам осуществления обучения:

- аудиторная учебная нагрузка обучающихся (учебные занятия): теоретические занятия; практические занятия; лабораторные занятия; консультации;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация.

Также выделяются академические часы на проведение итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Элементы основной программы профессионального обучения и виды учебной нагрузки обучающихся раскрываются в учебном плане и календарном учебном графике образовательной программы.

2.6. Трудоемкость основной программы профессионального обучения.

Трудоемкость освоения обучающимися адаптированной образовательной программы, которая зависит от формы обучения (очная, очно-заочная, заочная), в часах представлена таблично (см. таблицу 3).

Таблица 3.

Трудоемкость обучения по образовательной программе

Наименование формы обучения и анализируемого компонента адаптированной основной программы профессионального обучения	Количество часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Очная форма обучения,	1476
в том числе:	
обучение по междисциплинарным курсам (аудиторная учебная нагрузка обучающихся (кроме консультаций) и промежуточная аттестация)	1470
Общепрофессиональный учебный цикл (макс.)	208
Общепрофессиональный учебный цикл (обяз.)	174
самостоятельная работа обучающихся по междисциплинарным курсам	34
Профессиональный учебный цикл, в том числе:	1268
учебная практика, включая промежуточную аттестацию по учебной практике	278
производственная практика, включая промежуточную аттестацию по производственной практике	324
итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	6

2.7. Срок освоения основной программы профессионального обучения.

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» самостоятельно определяет формы обучения по образовательной программе и продолжительность профессионального обучения по данному виду основной программы профессионального обучения.

В качестве форм обучения по настоящей образовательной программе могут быть очная, очно-заочная, заочная формы обучения. При этом объем обязательной учебной нагрузки обучающихся, включая аудиторную учебную нагрузку обучающихся, практики, промежуточную аттестацию при освоении адаптированной образовательной программы в очно-заочной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Заочная форма обучения предусматривает перевод не менее 70 % учебной нагрузки в самостоятельную работу обучающихся (внеаудиторную учебную нагрузку обучающихся).

На практически реализуемые формы обучения ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» разрабатываются соответствующие учебные планы и календарные учебные графики, а также иная учебно-методическая документация.

В ходе реализации образовательной программы по усмотрению ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» организация образовательной деятельности обучающихся может осуществляться как полностью, так и частично с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, в том числе с использованием системы дистанционного обучения ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум», представленной на официальном сайте техникума «Дистанционное обучение ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (интернет-адрес: <https://oit.r29.ru/>). При обучении обучающихся с ОВЗ электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация образовательной программы осуществляется ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» на государственном языке Российской Федерации как самостоятельно, так и посредством сетевой формы реализации образовательных программ (при необходимости).

Продолжительность освоения обучающимися образовательной программы зависит от формы обучения.

Срок обучения по образовательной программе в очной форме обучения составляет 10 месяцев, что составляет 42,8 недели, в том числе (см. таблицу 4).

Срок обучения по образовательной программе в очной форме обучения

Наименование элемента образовательной программы	Количество недель
<i>1</i>	<i>2</i>
Обучение по учебным дисциплинам (общепрофессиональным учебным дисциплинам, и междисциплинарным курсам (кроме времени, отводимого на промежуточную аттестацию)	18,3
Учебная практика (включая время, выделяемое на промежуточную аттестацию по учебной практике)	11
Производственная практика (включая время, выделяемое на промежуточную аттестацию по производственной практике)	11,5
Промежуточная аттестация (по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены по профессиональным модулям и консультации к ним)	0
Итоговая аттестация	6 ч
Каникулы	2
Итого	42,8

Общая продолжительность каникул составляет не менее 2 недель в учебном году при сроке обучения не более 10 месяцев. Указанные объемы конкретизированы в сводных данных по бюджету времени (в неделях) учебного плана образовательной программы.

Возможно профессиональное обучение обучающихся по индивидуальному учебному плану и соответствующему календарному учебному графику. В этом случае его продолжительность может быть изменена ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Образовательная деятельность по образовательной программе организуется в соответствии с расписанием организации образовательной деятельности обучающихся, которое составляется ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» самостоятельно на основе учебного плана и календарного учебного графика.

По итогам успешного освоения настоящей образовательной программы и успешной сдачи квалификационного экзамена в качестве итоговой аттестации обучающийся получает документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего).

РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Учебно-планирующая документация, раскрывающая содержание и организацию процесса обучения и воспитания по образовательной программе.

Содержание й основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего находит свое отражение в учебном плане для очной формы обучения, соответствующем календарном учебном графике.

В целом учебный план основной программы профессионального обучения определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных дисциплин (общепрофессиональных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин, адаптивной физической культуры), профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик, иных видов учебной деятельности (учебной нагрузки) обучающихся и форм аттестации. В структуру учебного плана адаптированной образовательной программы входит титульный лист, пояснительная записка, сводные данные по бюджету времени в неделях для разных форм обучения, план учебного процесса и перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, необходимых для реализации основной программы профессионального обучения.

Календарный учебный график представляет собой часть основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего, в которой реализация элементов образовательной программы (дисциплин, модулей, курсов, практик и др.) распределяется во времени и ограничивается конкретными сроками. Календарный учебный график составляется к каждому конкретному учебному плану основной программы профессионального обучения (для каждой формы обучения по образовательной программе в отдельности). Он включает в себя календарный график учебного процесса и календарный график аттестаций. Структурно представлен титульным листом и собственно календарным учебным графиком в табличном оформлении.

Также содержание основной программы профессионального обучения раскрывается в рабочей программе воспитания, календарном плане воспитательной работы (воспитательный компонент образовательной программы).

Рабочая программа воспитания структурно представлена титульным листом с его оборотом, особенностями организуемого в профессиональной образовательной организации воспитательного процесса, целью и задачами воспитания в рамках реализации основной программы профессионального обучения, видами, формами и содержанием организации воспитательной деятельности, основными направлениями самоанализа воспитательной работы.

Календарный план воспитательной работы включает в себя титульный лист с оборотом титульного листа, введение и содержание календарного плана воспитательной работы.

Программная документация, определяющая содержание и особенности организации обучения по образовательной программе.

Содержание настоящей образовательной программы, зафиксированное в учебном плане и календарном учебном графике, подробно раскрывается в программах учебных дисциплин профессиональных модулей, учебной практики, производственной практики, программе итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе.

Программы профессиональных модулей раскрывают содержание образования на уровне соответствующих модулей и включают в себя структурно следующие компоненты: титульный лист с оборотом титульного листа, паспорт адаптированной программы модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации адаптированной программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

Структура программы учебной практики: титульный лист с его оборотом, паспорт программы учебной практики, результаты освоения учебной практики, тематический план и содержание учебной практики, условия реализации программы учебной практики, контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Структура программа производственной практики представлена такими компонентами, как титульный лист с его оборотом, паспорт программы производственной практики, результаты освоения производственной практики, содержание производственной практики, условия реализации программы производственной практики, контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Программа итоговой аттестации включает в себя структурно следующие компоненты: титульный лист с оборотом титульного листа, паспорт программы итоговой аттестации, содержание итоговой аттестации, условия реализации программы итоговой аттестации, контрольно-оценочная деятельность в рамках итоговой аттестации.

РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Общие положения

Освоение основной программы профессионального обучения, междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля, адаптированной образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Во время осуществления контроля результатов обучения обучающихся по образовательной программе используется как бинарная система оценивания (оценки: «зачтено» – «не зачтено», «освоил» – «не освоил»), так и пятибалльная система оценивания (оценки: «2 (неудовлетворительно)», «3 (удовлетворительно)», «4 (хорошо)» и «5 (отлично)»). Какая система оценивания используется в рамках конкретного элемента образовательной программы (междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля, итоговой аттестации) представлено в учебном плане данной образовательной программы.

Учет успеваемости обучающихся осуществляется в журнале успеваемости учебной группы, который может быть как в печатной, так и в электронной формах.

Для проведения текущего контроля успеваемости, организации промежуточной аттестации обучающихся не имеющих основного общего образования, итоговой аттестации по образовательной программе работниками ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум», участвующими в реализации данной основной программы профессионального обучения, разрабатываются фонды оценочных средств (фонды оценочных средств).

Фонды оценочных средств по образовательной программе состоят из 2 частей:

- 1) комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям;
- 2) фонд оценочных средств итоговой аттестации.

Организация текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости представляет собой систематическую проверку знаний, умений, практического опыта обучающихся. Эта оценка осуществляется непосредственно в ходе и по результатам проведения учебных занятий, в том числе по итогам выполнения заданий самостоятельной работы обучающимися. Задача текущего контроля – обеспечение постоянной «обратной связи», позволяющей своевременно реагировать на затруднения и ошибки обучающихся и совершенствовать содержание и технологии обучения.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений, практического опыта обучающихся регламентируются локальными нормативно-правовыми актами ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум».

Формы и методы текущего контроля успеваемости обучающихся: проверка результатов выполнения практических заданий (лабораторных заданий), проверка выполнения самостоятельной работы обучающимися, тестирование, наблюдение за деятельностью обучающихся и др.

Текущий контроль знаний, умений и практического опыта проводится только за счет объемов учебного времени, отведенных учебным планом по образовательной программе на изучение соответствующих учебных, междисциплинарных курсов и практик. Результа-

ты текущего контроля знаний, умений, практического опыта являются основанием для допуска обучающихся к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация – это проверка учебных достижений обучающихся, осуществляемая по итогам изучения или выполнения обучающимися профессиональной части образовательной программы (междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по профессиональной дисциплине, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю, практикам разрабатываются ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формами промежуточной аттестации являются зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э).

Промежуточная аттестация обучающихся по составным элементам профессионального модуля осуществляется следующим образом: по междисциплинарному курсу – зачет, дифференцированный зачет или (при обоснованной необходимости) экзамен, по учебной и производственной практикам – либо зачет, либо дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимся всех элементов профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Конкретные формы промежуточной аттестации представлены в учебном плане настоящей образовательной программы.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля.

Итоговая аттестация по образовательной программе.

Итоговая аттестация представляет собой проверку результатов освоения выпускниками образовательной программы; позволяет подтвердить квалификацию выпускников, их готовность к самостоятельному решению задач профессиональной деятельности.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, успешно прошедший все виды промежуточной аттестации и в полном объеме выполнивший учебный план.

Итоговая аттестация по основным программам профессионального обучения реализуется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по настоящей образовательной программе проводится ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» для определения соответствия полученных обучающимися знаний, умений, практического опыта, профессиональных компетенций в рамках регламентированного вида деятельности основной программе профессионального обучения (данной образовательной программе) и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей осваиваемой профессии рабочего.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Проверка теоретических знаний обучающихся осуществляется по

экзаменационным билетам. Для выполнения практических квалификационных работ обучающиеся получают наряд-задания.

Итоговую аттестацию по образовательной программе проводит аттестационная комиссия, во главе с ее председателем, в состав которой входят руководящие и педагогические работники ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Работа аттестационной комиссии оформляется протоколом.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен по настоящей образовательной программе, получает квалификацию по профессии рабочего с присвоением квалификационного разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего).

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения.

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» самостоятельно устанавливает образец выдаваемого свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум», выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум».

Контроль и оценка основных результатов обучения по образовательной программе.

Основные показатели оценки основных результатов обучения по настоящей образовательной программы представлены в табличной форме (см. таблицу 5).

Таблица 5.

Контроль и оценка основных результатов обучения по образовательной программе

Индекс	Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду профессиональной деятельности)	Основные показатели оценки результата
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ВД.01	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	
ПК.01.01	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	своевременность, оперативность и точность подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК.01.02	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	качество обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ВД.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
ПК.02.01	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и качество подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

		лий
ПК.02.02	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	своевременность, быстрота и точность подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ПК.02.03	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	быстрота, точность и качество приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.04	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	оперативность и точность выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.02.05	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	оперативность и качество упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ПК.02.06	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	быстрота и качество отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Контроль и оценка основных результатов воспитания по образовательной программе.

Основные показатели оценки основных результатов воспитания в рамках настоящей образовательной программы представлены в четвертом разделе «Основные направления самоанализа воспитательной работы» рабочей программы воспитания образовательной программы.

Оценка результатов комплексного сопровождения обучающихся, их образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы.

Основные показатели оценки основных результатов комплексного сопровождения обучающихся в процессе реализации образовательной программы представлены в табличной форме (см. таблицу 6).

Таблица 6.

Оценка основных результатов комплексного сопровождения обучающихся в рамках реализации образовательной программы

Результаты комплексного сопровождения обучающихся (предмет оценивания)	Основные показатели оценки результата
<i>1</i>	<i>2</i>
адаптированность обучающихся к режиму и условиям профессиональной образовательной организации	соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка и режима организации образовательной деятельности в профессиональной образовательной организации
включенность обучающихся в учебно-познавательную деятельность	проявление обучающимися включенности в учебно-познавательную деятельность
сформированность интереса к трудовой и профессиональной деятельности	демонстрация интереса к трудовой и профессиональной деятельности

способность применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности	проявление способности применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности
сформированность у обучающихся умений организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений)	демонстрация обучающимися сформированности у них умений организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений)

РАЗДЕЛ 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УСЛОВИЙ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.

Реализация настоящей основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины (профессионального модуля).

Преподаватели профессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Они проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения (при наличии)), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Педагогические работники ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум», входящие в состав аттестационной комиссии для проведения итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе должны иметь среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю адаптированной образовательной программы. Они должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить обязательные стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года, в том числе (при необходимости) в форме стажировки.

Профессиональное сопровождение образовательной деятельности обучающихся работники ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» осуществляют, исходя из своих должностных обязанностей, регламентированных соответствующим должностными инструкциями; в своей деятельности руководствуются локальными актами профессиональной образовательной организации по вопросам построения образовательного процесса с обучающимися.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем, входящим в ее состав междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям, а также итоговой аттестации обучающихся.

Реализация настоящей образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню профессиональных модулей образовательной программы. Списки информационных источников основной и дополнительной литературы, используемой в процессе реализации данной основной программы профессионального обучения представлены в программах профессиональных модулей.

Профессиональная образовательная организация осуществляет бесплатное предоставление обучающимся учебников, учебных пособий и иной учебно-методической, справочной литературы, периодических изданий.

Во время прохождения профессионального обучения обучающиеся имеют доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Также им обеспечивается доступ к системе дистанционного обучения ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум».

5.3. Материально-техническое обеспечение.

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» для реализации образовательной программы по профессии рабочего 16675 Повар располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом профессиональной образовательной организации по данной основной программе профессионального обучения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Профессиональная образовательная организация располагает всеми необходимыми учебными кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями для осуществления профессиональной подготовки лиц, обучающихся по настоящей адаптированной образовательной программе.

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» имеет необходимые технические средства обучения: мультимедийные проекторы, персональные компьютеры и ноутбуки, используемые в образовательном процессе, компьютерные классы с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», – а также иное учебное оборудование, необходимое для организации обучения обучающихся по данной образовательной программе.

В учебных кабинетах, мастерских, лабораториях профессиональной образовательной организации предусмотрено создание учебных (рабочих) мест для обучения по настоящей образовательной программе.

Требования к материально-техническому обеспечению организации практик обучающихся представлены в шестом разделе «Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации основной программы профессионального обучения» настоящей образовательной программы.

Для осуществления воспитания (воспитательной работы) используются отдельные составные компоненты материально-технического обеспечения, которое применяется при построении учебной деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение организации и проведения итоговой аттестации представлено в программе итоговой аттестации обучающихся по данной образовательной программе.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Информация о требованиях к кадровому и информационному обеспечению реализации практик, предусмотренных образовательной программой, представлена в пунктах 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» и 5.2 «Учебно-методическое и информационное обеспечение» настоящей образовательной программы.

При реализации учебной практики используются материально-технические ресурсы самой профессиональной образовательной организации.

Производственная практика проводится в организациях (базы практики), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Базы практики имеют все необходимое оборудование, материалы и инструменты, необходимые для выполнения обучающимися всех видов регламентированных работ. Производственная практика сопровождается оформлением каждым обучающимся и базой практики следующих документов: договор о практической подготовке обучающегося (обучающихся) – договор на прохождение производственной практики, дневник по производственной практике, производственная характеристика на обучающегося.

Особенности организации практик по данной образовательной программе отражены в программах учебной и (или) производственной практик по каждому профессиональному модулю.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Программы профессиональных модулей

Приложение 4. Программы учебной практики

Приложение 5. Программы производственной практики

Приложение 6. Программа итоговой аттестации

Приложение 7. Комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям

Приложение 8. Фонд оценочных средств итоговой аттестации

Приложение 9. Рабочая программа воспитания

Приложение 10. Календарный план воспитательной работы