

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Коковина Ольга Андреевна
Должность: заведующая филиалом
Дата подписания: 13.06.2024 05:21:27
Уникальный программный ключ:
5f6c4b48e39ecc4acfff84899a47390f9b76db82

Министерство образования и науки РС(Я)
ГБНОУ РС(Я) «Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

СОГЛАСОВАНО
Начальник базы технической
эксплуатации флота п. Пеледуй
Иванов С.Г.
«06» мая 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:
И.о. заведующая филиала
«Пеледуйский»
Коковина О.А.
«06» мая 2024 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СПО
43.01.04 Повар судовой**

Квалификация Повар судовой.
камбузник.
Вид подготовки базовая
Форма подготовки очная

п. Пеледуй 2024 г.

Аннотация программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.04 «Повар судовой»**, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 726, Квалификация Повар судовой, камбузник

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РС (Якутия) «Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский» Россия, 678158, Республика Саха (Якутия), Ленский р-н, п. Пеледуй ул. Полярная д. 3

Разработчики:

Березовская А.Е. и.о. заведующая МО по УПР

Вавилова Е.Ю. методист

Хоменко Е.С. преподаватель

Нормативный срок освоения программы 10 мес.

Квалификация выпускника: Повар 4 разряда, камбузник.

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией филиал «Пеледуйский»

Протокол № 11 «22 » апреля 2024 г.

Утверждено на МС

Протокол № 03 от «29 » апреля 2024 года

Аннотация

Данная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО, утвержденного приказом Министра образования и науки Российской Федерации 2 августа 2013 г. N 726, Квалификация Повар судовой, камбузник и представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся по данной профессии СПО на 2024-2025 год.

Нормативный срок освоения программы 10 мес. При очной форме подготовки. Основная цель подготовки по данной ППКРС – прошедший подготовку и итоговую аттестацию обучающийся должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 4 разряда, в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

ОПОП ППКРС разработана с учетом потребностей регионального рынка труда. Реализация ОПОП ППКРС согласовано с работодателями: начальником базы технической эксплуатации флота п. Пеледуй ОАО «ЛОРП» Ивановым С.Г. (от 06.05.2024г.).

В соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности филиала вариативная часть в количестве 144 часов использована на введение учебной дисциплины ОП.07 Основы финансовой грамотности и предпринимательства и на увеличение объема времени, отведенного на междисциплинарные курсы профессиональных модулей: МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов -20 часов, МДК.02.01 Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений -12 часов, МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд – 48 часов. МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий – 20 часов.

Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей прошли процедуру внутренней экспертизы на соответствие нормативных требований, рассмотрены и рекомендованы ПЦК филиала «Пеледуйский» (протокол № 11 от «22» апреля 2024 г.) и Методическим советом (протокол № 3 от 29 апреля 2024 г.).

Состав ППКРС включает:

- Общие сведения
- Учебный план (утвержден директором ГБПОУ «ЛТТ» Бутаковой О.С.;
- Календарный график учебного процесса (утвержден директором ГБПОУ «ЛТТ» Бутаковой О.С)
- Программы учебных дисциплин общепрофессиональный цикл –7
- Программы профессиональных модулей – 5
- Программа «Физическая культура»
- Программа учебной практики
- Программа производственной практики

И. о. заведующая МО по УПР
Методист ГБПОУ «ЛТТ» филиал «Пеледуйский»
Председатель ПЦК



Березовская А.Е.
Вавилова Е.Ю.
Вавилова Е.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	Стр. 5
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	Стр.10
3	Требования к результатам освоения ОПОП	Стр.11
4	Ресурсное обеспечение ОПОП	Стр.13
5	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	Стр.38
6	Календарный учебный график	Стр.45
7	Учебный план	Стр.43
8	Рецензия на ОПОП работодателей (произвольная форма)	Стр.46
9	Приложения	
9.1	Рабочие программы дисциплин	
9.2	Рабочие программы профессиональных модулей	
9.3	Программа учебной практики	
9.4.	Программа производственной практики	
9.5	Программа государственной итоговой аттестации	

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.04 Повар судовой** реализуется Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Саха (Якутия) «Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский» по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования. ОПОП ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную филиалом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии СПО, утвержденного приказом Министра образования и науки Российской Федерации 2 августа 2013 г. N 726.

ОПОП ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся. ОПОП ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. ОПОП ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности всех участников образовательного процесса.

1.2. Термины, определения и используемые сокращения

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

1.3 Нормативные правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО)

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по

профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г., N 726, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013, № 29636, укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 г. № 390 «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования»;
- «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н,
- Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав образовательной организации.
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы техникума;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ РС (Я) «Ленский технологический техникум»

1.4. Общая характеристика ОПОП ППКРС

1.4.1. Цель ОПОП ППКРС

ОПОП ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Выпускник филиала в результате освоения ОПОП ППКРС по профессии 43.01.04 Повар судовой будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
3. Приготовление кулинарных блюд.
4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
5. Выполнение обязанностей по тревогам.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии повар судовой ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

1.4.2. Срок освоения ОПОП ППКРС

Срок получения СПО по ППКРС по профессии 43.01.04 «Повар судовой», на базе среднего общего образования 10 месяцев в очной форме обучения.

1.4.3. Трудоемкость ОПОП ППКРС

Обучение по учебным циклам	20 недель
Учебная практика	9 недель
Производственная практика	10 недель
Промежуточная аттестация	1 недели
Государственная итоговая аттестация	1 неделя
Каникулы	2 недели
Итого	43 недели

1.4.4. Особенности ОПОП ППКРС

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области сферы обслуживания. Основная профессиональная образовательная программа 43.01.04 повар судовой согласована с работодателем: начальником базы технической эксплуатации флота п. Пеледуй ОАО «ЛОРП» Ивановым С.Г.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

Профессиональная подготовка включает: общепрофессиональный цикл и профессиональный цикл, состоящий из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс. Освоение обучающимися профессиональных модулей включает в себя учебную и производственную практику.

Обязательная часть общепрофессионального цикла предусматривает изучение следующих дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда в производственной санитарии, ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания, ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.04 Основы культуры профессионального общения, ОП.05 Организация службы на судне, ОП.06

Безопасность жизнедеятельности. Обязательная часть профессионального цикла ОПОП ППКРС предусматривает также освоение обучающимися профессиональных модулей: ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов, ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд. ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, ПМ.05 Выполнение обязанностей по тревогам. Программы профессиональных модулей, рабочие учебные программы по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам, содержание вариативной части обучения разрабатываются с участием представителей основного потенциального работодателя. Тематика квалификационных работ согласуется с представителями работодателя и направлена на удовлетворение запросов заказчика.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования 43 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 20 недель; учебная и производственная практика - 19 недель; промежуточная аттестация – 1 недели; каникулярное время – 2 недели. Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются дифференцированный зачет и экзамен. На промежуточную аттестацию выносятся экзамены для учебных дисциплин, МДК. По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является дифференцированный зачет. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины; Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество дифференцированных зачетов – 10, включая дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен, проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ФГОС. Экзамен (квалификационный) проставляется после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала по модулю и прохождения практик. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» При освоении программ междисциплинарных курсов (МДК) в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен или дифференцированный зачет; Периодичность промежуточной аттестации определена календарным учебным графиком на весь период обучения. За весь период обучения студенты сдают при реализации ППКРС на базе основного общего образования с техническим профилем получаемого профессионального образования: 9 дифференцированных зачетов, 3 экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен должен предусматривать сложность работы по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Порядок проведения государственной

итоговой аттестации определяется положением, утвержденным директором образовательного учреждения. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

1.4.5. Требования к поступающим в ОУ на данную ОПОП ПКРС

Абитуриент должен иметь образование не ниже основного общего и представить в установленном порядке утвержденный перечень документов:

1. Оригинал + копия документа, удостоверяющих личность;
2. Документ об образовании: подлинник + 4 копии;
3. Свидетельство о рождении: 4 копии;
4. Характеристика с СОШ: подлинник + 4 копии;
5. Медицинская справка – форма 0,86/у: подлинник + 4 копии;
6. Справка с места жительства о составе семьи: подлинник 2 шт. + 4 копии;
7. Фотографии 3x4 – 12 шт. (черно – белые матовые) и 4x6 – 6 шт. (черно-белые) для юношей;
8. Фотографии 3x4 – 6 шт. для девушек (цветные);
9. Справка о доходах семьи (подлинник)+ 1 копию;
10. Паспорт – фамилия, прописка (4 копии);
11. Медицинский страховой полис (4 копии);
12. Страховое свидетельство «государственного пенсионного страхования» (4 копии);
13. Свидетельство ИНН (4 копии);
14. Справка, если семья является малообеспеченной (подлинник)+2 копии (Отдел социальной защиты МО «Ленский район) Форма №2;
15. Сертификат о прививках (подлинник)+ 4 копии;
16. Обязательное условие для всех абитуриентов — это наличие электронной почты;
17. Заявление о приеме на обучение;
18. Согласие на обучение;
19. Согласие на обработку персональных данных.

1.4.6. Востребованность выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников¹: 17 Транспорт приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

Выпускники профессии 43.01.04 Повар судовой востребованы в предприятиях района

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

различной формы собственности. приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

1.4.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП ППКРС по профессии 09.01.03 «Оператор информационных систем и ресурсов» подготовлен:

- к освоению ОПОП СПО;
- к освоению ОПОП СПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки специалистов среднего звена: «43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ».

1.4.8. Основные пользователи ОПОП ППКРС

Основными пользователями ОПОП ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники филиала «Пеледуйский»;
- обучающиеся по профессии : 43.01 04 Повар судовой
- администрация и коллективные органы управления техникумом и филиалом;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников²: 17 Транспорт приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- запросы членов экипажа судна на питание;
- сырье для приготовления пищи;
- оборудование камбузов судов;
- посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты, документация по учету движения продуктов;
- процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;
- противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные средства.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 43.01.04 «Повар судовой» готовится к следующим видам деятельности:

1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных

² Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

помещений.

3. Приготовление кулинарных блюд.
4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
5. Выполнение обязанностей по тревогам.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

3. Требования к результатам освоения ОПОП ППКРС

3.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные

Компетенции повар судовой, камбузник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВПД 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов

ПК 1.5	Вести учет движения продуктов.
ВПД 2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.
ВПД 3	Приготовление кулинарных блюд.
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания.
ВПД 4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
ВПД 5	Выполнение обязанностей по тревогам.
ПК 5.1	Вести борьбу за живучесть судна.
ПК 5.2	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств
ПК 5.3	Оказывать первую медицинскую помощь

3.3. Результаты освоения ОПОП ППКРС

№ п/п	Профессиональные компетенции	Знания, понимание и профессиональные навыки
ПК- 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.	<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное). 2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания. 3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. 4. Осуществлять хранение продуктов. 5. Вести учет движения продуктов.

ПК- 2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.	Уметь: Поддерживать санитарное состояние камбуза и камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды Обслуживать холодильное оборудование Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе Вести учет материально-технического оснащения
ПК- 3	Приготовление кулинарных блюд	Уметь: 1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски. 2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы. 3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. 4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей. 5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов. 6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы. 7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога. 8. Готовить сладкие блюда и напитки. 9. Готовить мучные кулинарные блюда. 10. Готовить блюда диетического питания.
ПК- 4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	Уметь: Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
ПК- 5	Выполнение обязанностей по тревогам	Уметь: 1. Вести борьбу за живучесть судна. 2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств. 3. Оказывать первую медицинскую помощь.

4. Ресурсное обеспечение ОПОП ППКРС

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами филиала, имеющими высшее и среднее техническое профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы Мастера производственного обучения по профессии «Повар» имеют 5 разряд. Требования к опыту работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели специальных циклов проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс.

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
1	Хоменко Елена Семёновна	преподаватель	математика	Высшее профессиональное «Томский государственный педагогический университет» Квалификация – "Экономист" по специальности – 2012 г. Среднее. Якутский индустриально педагогический колледж Квалификация "Мастер производственного обучения" по специальности 0308 "Профессиональное	Национальная экономика	высшая	1.Отличник профессионального образования по РС (Я) 2.Почетная грамота Министерства образования и науки РФ.	1. Удостоверение «Информационные и коммуникационные технологии в СПО» ГАУ ДПО РС (Я) «ИРПО» г. Якутск 24ч, декабрь 2019г 2.Удостоверение " Куратор группы (курса)обучающихся по программам СПО" ГАУ ДПО РС (Я) «ИРПО» г. Якутск,34ч, октябрь 2021г. 3.Удостоверение "Специфика организации образовательного процесса в условиях	26	19	13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)); 26.02.03 Судовождение 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок 09.01.03 Оператор

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
				обучение" Reg№0265 АК0562805 30 июня 2005 г.				COVID-19" ООО "Центр Развития Педагогики" г. Санкт-Петербург 72 ч, декабрь 2021 4.Сертификат «Профилактика терроризма и экстремизма в образовательной организации» «Высшая школа делового администрирования» г. Екатеринбург14 часов, октябрь2021г 5.Удостоверение"Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в образовательной организации" АНОДПО			информационных систем и ресурсов

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
								<p>«Платформа» г.Ижевск,72ч,сентябрь 2022г. 6.Удостоверение «Проектирование онлайн-курса"- АНОДПО "Центр опережающей профессиональной подготовки РС(Я)" г. Якутск 36ч октябрь 2021г 7. Удостоверение «Методы контроля при дистанционном обучении», Инновационный образовательный центр «Мой университет», г. Петрозаводск, 72 ч, сентябрь 2022 г.</p>			

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
								<p>8. Удостоверение «Классное руководство по ФГОС» Инновационный образовательный центр «Мой университет», г. Петрозаводск, 72 ч, сентябрь</p> <p>9. Удостоверение «ФГОС: внеурочная деятельность» Инновационный образовательный центр «Мой университет», г. Петрозаводск, 72 ч, сентябрь 2022г.</p> <p>10. Удостоверение «Менеджмент в образовании», ООО «Инфоурок», г. Смоленск, 144 ч январь</p>			

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
								2023г. 11.Удостоверение «Информационно-коммуникационные технологии в работе учителя математики в соответствии с требованиями обновлённого ФГОС». Образовательный центр «ИТ-перемена», г. Курган, 72 ч, август 2023 г.			

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
								<p>1. Удостоверение "Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в образовательной организации" АНОДПО «Платформа» г. Ижевск, 72ч, сентябрь 2023г.</p> <p>2. Диплом ООО «Инфоурок» Профессиональная переподготовка «Математика: методика преподавания в образовательной организации» ООО «Инфоурок», г. Смоленск 2020г февраль - 300 часов.</p>			

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности и (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
							3. Диплом «Аккредитация программ профессионального образования» ООО «Инфоурок», г. Смоленск апрель 2023 г., 540 ч				
2	Березовская Александра Евгеньевна	Заведующая МО по УПР Мастер производственного обучения	-	Высшее профессиональное, ФГБОУ «Сибирский государственный университет водного транспорта» г. Новосибирск Менеджмент 2019г.	Менеджмент квалификация-менеджер	-	-	Профессиональная переподготовка «Информатика и ИКТ: теория и методика преподавания в образовательной организации». «Учитель информатики и ИКТ», 600 ч. Профессиональная переподготовка	9	1	46.01.03 – Делопроизводитель 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
								«Преподаватель программ дополнительного профессионального образования и профессионального обучения» 600ч Профессиональная переподготовка «Мастер производственного обучения», 600 ч. Профессиональная переподготовка «Делопроизводитель», 300 ч. КПК «Оказание первой помощи пострадавшим в образовательной организации», 72 ч. Удостоверение			

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
							«Эффективные технологии в работе мастера производственного обучения», 108 ч.				
3	Вавилова Елена Юрьевна	Методист, преподаватель	Основы финансовой грамотности	Иркутский техникум советской торговли диплом с отличием ДТ-I № 732750, дата выдачи 25 февраля 1984 г.	«Техник-технолог общественного питания»	Преподаватель высшая	Нагрудный знак "Отличник профессионального образования Республики Саха (Якутия)" почетное звание "Почетный работник начального профессионального образования	Диплом «Методическая деятельность в образовательной организации в соответствии с ФГОС». Методист. Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования	39	29	13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям); 26.02.03 Судовождение Профессиональное образование «Повар» 26.02.05 Эксплуатация

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности и (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
							Российской Федерации "Почетное звание "Заслуженный мастер производственного обучения РФ"	«Гуманитарно-технический университет», г. Ростов на Дону, 288 ч , ноябрь 2022 г. КПК «Оказание первой помощи пострадавшим в образовательной организации», 72 ч. Удостоверение «Специфика преподавания основ финансовой грамотности в общеобразовательной школе», 72 ч.			судовых энергетических установок 09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
4	Христофорова Руслана Владимировна	Руководитель физического воспитания, преподаватель	Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности	ГОУПО «Иркутский государственный технологический университет», г. Иркутск, 2010 г.	Инженер	-	-	Диплом «Руководитель организации осуществляющей деятельность в области физической культуры и спорта» Центр дополнительного профессионального образования ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», г Красноярск.,, 28 августа 2023 г. 300ч Диплом	24	-	13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям); 26.02.03 Судовождение 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок 09.01.03

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
								«Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности» Центр дополнительного профессионального образования ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», г Красноярск., 1 сентября 2023 г. 300ч Удостоверение «Оказание первой помощи в образовательной			Оператор информационных систем и ресурсов

№	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического работника	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности и педагогического работника в том числе научной	Квалификация	Награды, международные почетные звания или премии. Наведите для отображения полной формулировки	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года) и сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности (сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей))	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник. Наведите для отображения полной формулировки.
								организации», 72 ч. Образовательный центр «ИТ-перемена», г. Курган, 5 сентября 2023			

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП ППКРС 43.01.04 Повар судовой обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП ППКРС.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу. Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочнобиблиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспеченность библиотечного фонда по ОПОП ППКРС 43.01.04 Повар судовой

Программа	Код и название специальности/профессии	Циклы дисциплин (ОГСЭ, ЕН, ОП, профессиональные модули)*	Дисциплина	Вид учебной литературы	Вид учебного издания	Название издания	Авторы издания	Издательство	Год издания	Наличие грифа федерального уровня**	Количество экземпляров в библиотеке	Количество студентов, одновременно изучающих дисциплину (модуль)	Обеспеченность на одного обучающегося	Количество лицензий с доступом к электронным библиотечным системам
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16
Указывает уровень образования	Пишется в соответствии с ФГОС	ОГСЭ, ЕН, ОП, профессиональные модули*	Указывается наименование дисциплины по учебному плану	Один из: Основная печатная, Электронная, Дополнительная	Один из: Учебник, учебное пособие	Указывается наименование издания	Перечисляются авторы издания	Указывается издательство, которое выпустило издание	Указывается год издания	Указывается номер и дата рецензии базового учреждения			Не заполняется	Заполняется по всем учебным изданиям, входящим в электронную библиотечную систему (при наличии)
		ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Печатная	Учебник «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»		Т.А.Лаушкина	Издательский центр «Академия»	2014	№547 от 20.12.2013г ФГАУ «ФИРО»	1			
		ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Печатная	Учебник «Физиология питания.»		А.Н.Мартинчик,	Издательский центр «Академия»	2013	№048 от 28.02.2013г. ФГАУ «ФИРО»	1			29
	Учебник «Микробиология, Физиология питания, санитария»				4-е издание, стереотипное	А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский	Издательский центр «Академия»	2014	№435 от 02.07.2009г ФГУ «ФИРО»	1				
	Учебник «Основы физиологии питания,				7-е издание, стереотипное	З.П.Матюхина	Издательский центр «Академия»	2013	№120 от22.04.2009г ФГУ	5				

					микробиологии, гигиены и санитарии»					«ФИРО»			
					Учебное пособие «Основы физиологии питания»		Г.Г.Лутошкина	Издательский центр «Академия»	2010		4		
					Учебник «Товароведение пищевых продуктов»		З.П.Матюхина	Издательский центр «Мастерство»	2010		11		
					Учебное пособие «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь	7-е издание, стереотипное	Т.А.Качурина	Издательский центр «Академия»	2014		2		
					Учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	12-е издание, стереотипное	В.В.Усов	Издательский центр «Академия»	2014		1		
					Учебное пособие «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»		Г.Г.Лутошкина	Издательский центр «Академия»	2008		6		
					Учебное пособие «Механическое оборудование предприятий общественного питания»		Г.Г.Лутошкина	Издательский центр «Академия»	2010		6		
					Учебное пособие «Холодильное оборудование предприятий общественного питания»		Г.Г.Лутошкина	Издательский центр «Академия»	2012		4		
					Учебное пособие «Организация производства на предприятиях общественного питания»		Е.Б.Мыпихина	Издательский центр «Инфра-М»	2013		24		
		ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Печатная									

					Учебное пособие «Механическое оборудование предприятий общественного питания»	3-е издание, дополненное	В.Д.Елхина	Издательский центр «Академия»	2011		9			
					Рабочая тетрадь «Оборудование предприятий общественного питания»		Т.А.Сопачева, М.В.Володина		2010	№227 от 05.05.2009г ФГУ «ФИРО»	11			
					Учебник «Метрология и стандартизация»	3-е издание, стереотипное	Т.А.Качурина	Издательский центр «Академия»	2015	№196 от 08.05.2013г. ФГАУ «ФИРО»	1			
					Учебник «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»	12-е издание, стереотипное	В.П.Золин	Издательский центр «Академия»	2014	№122 от 28.04.2009г. ФГУ «ФИРО»	5			
					Учебник «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»	2-е издание, стереотипное	С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова	Издательский центр «Академия»	2015	№394 от 23.09.2013 ФГАУ «ФИРО»	1			
		ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Печатная	Учебник «Основы экономики»		О.Н.Терешенко	Издательский центр «Академия»	2010	№43 от 12.03.2010г ФГУ «ФИРО»	10			
					Учебник «Экономика»	2-е переработанное и дополненное	В.Г.Слагода	Издательство «Форум»	2013		14			
					Учебник «Экономика»		А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А.Жанин	Издательский центр «Академия»	2011	№301 от 30.08.2010г	18			
					Учебник «Право»		Е.А.Певцов	Издательский центр «Академия»	2011	№293 от 28.07.2010г ФГУ «ФИРО»	12			
		ОП.05	Безопасность жизнедеятельност и	Печатная	Учебник «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности»	4-е издание, стереотипное	В.М.Калинина	Издательский центр «Академия»	2014	№549 от 29.07.2009г. ФГУ «ФИРО»	1			
					Учебное пособие «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном	9-е издание, стереотипное	Ю.М.Бурашников. А.С.Максимов	Издательский центр «Академия»	2014	№110 от 12.08.2010г ФГУ «ФИРО»	1			

					питании и торговле»									
		ПМ.02	Приготовление блюд гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста.	Печатная	Учебное пособие «Блюда из овощей, круп бобовых и макаронных изделий»		И.И.Потапова, Н.В.Корнеева	Издательский центр «Академия»	2012		6			
					Учебное пособие «Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий»	2-е издание, стереотипное	И.И.Потапова, Н.В.Корнеева	Издательский центр «Академия»	2012		6			
					Учебное пособие «Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки»		И.И.Потапова, Н.В.Корнеева	Издательский центр «Академия»	2009		4			
					Учебник «Приготовление блюд из овощей и грибов»		Е.И.Соколова	Издательский центр «Академия»	2014	№390 от 23.09.2013г ФГАУ «ФИРО»	1			
		ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Печатная	Учебное пособие «Супы»		И.И.Потапова, Н.В.Корнеева	Издательский центр «Академия»	2008		4			
					Учебное пособие «Соусы»				2009		2			
		ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Печатная	Учебник «Обработка рыбы и морепродуктов»		В.Н.Голубев, Т.Н.Назаренко, Е.И.Цыбулько	Издательский центр «Академия»	2001		5			
					Учебное пособие «Блюда из рыбы и море продуктов»		И.И.Потапова, Н.В.Корнеева	Издательский центр «Академия»	2008		4			
					Учебное пособие «Приготовление блюд из рыбы» Практикум		Т.А.Качурина	Издательский центр «Академия»	2014		1			
					Учебник «Приготовление блюд из рыбы»		Т.А.Качурина	Издательский центр «Академия»	2013	№178 от 8.05.2013г ФГАУ «ФИРО»	1			
		ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Печатная	Учебное пособие «Блюда из мяса»		И.И.Потапова, Н.В.Корнеева	Издательский центр «Академия»	2008		4			
					Учебное пособие «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» Практикум		И.П.Самородова	Издательский центр «Академия»	2014	№045 от 28.02.2013	1			

					Учебник «Приготовление блюда из мяса и домашней птицы»		И.П.Самородова	Издательский центр «Академия»	2014	№217 от 17.05.2013г. ФГАУ «ФИРО»	1			
		ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Печатная	Учебное пособие «Холодные блюда и закуски»		И.И.Потапова, Н.В.Корнеева	Издательский центр «Академия»	2008		6			
		ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков.	Печатная	Учебное пособие «Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки»		И.И.Потапова, Н.В.Корнеева	Издательский центр «Академия»	2009		4			
		ПМ 1-7			Учебник «Кулинария»	13-е издание, стереотипное	Н.А.Анфимова	Издательский центр «Академия»	2017	№147 от 28.04.2009г ФГУ «ФИРО»	10			
8-е издание, стереотипное	2012					10								
10-е издание, стереотипное	2015					5								
Учебное пособие «Кулинария»	3-е издание, исправленное и дополненное				Т.А.Качурина	Издательский центр «Академия»	2011		13					
	7-е издание, стереотипное						2014		5					
Учебное пособие «Кулинария»					И.Г.Мальчикова, Е.О.Мурадова, Н.Н.Рамзаева	«Альфа-М» «ИНФРА-М»	2013		24					
Учебное пособие «Кулинария» контрольные материалы	5-е издание, стереотипное				Т.Г.Семятязко. М.Ю.Дергина	Издательский центр «Академия»	2014	№365 от 22.06.2009г. ФГУ «ФИРО»	1					
Учебное пособие «Кулинария характеристика блюда»	6-е издание, стереотипное				С.Н.Козлова. Е.Ю.Фединишина	Издательский центр «Академия»	2014	№760 от 26.12.2012г. ФГАУ «ФИРО»	1					
Рабочая тетрадь «Кулинария»	5-е издание, стереотипное				Т.А.Качурина	Издательский центр «Академия»	2010	№127 от 14.05.2010г ФГУ «ФИРО»	13					
	9-е издание, стереотипное						2014		5					
Учебное пособие «Контрольные материалы по профессии «повар»»	4-е издание, стереотипное	Т.А.Качурина	Издательский центр «Академия»	2011	№353 от 04.10.2010г ФГУ «ФИРО»	12								
				2014		1								

					Учебное пособие «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»	6-е издание, стереотипное	Н.Э.Харченко	Издательский центр «Академия»	2012	№354 от 04.10.2010г ФГУ «ФИРО»	1			
									2014		2			
					Учебное пособие «Кулинария. Лабораторный практикум»		Н.И.Дубровская	Издательский центр «Академия»	2011	№288 от 28.07.2010г. ФГУ «ФИРО»	9			
									2017		3			
									2014		1			
					Учебное пособие «Технология кулинарной продукции»	3-е издание, стереотипное	Л.З.Шильман	Издательский центр «Академия»	2014	№291 от 28.07.2010г ФГУ «ФИРО»	1			
					Учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»	10-е издание, стереотипное	Н.Г.Бутейкис	Издательский центр «Академия»	2010	№185 от 28.04.2009г. ФГУ «ФИРО»	8			
									2014	№109 от 12.08.2010г. ФГУ «ФИРО»	5			
					Учебное пособие «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста»		С.В.Ермилов Е.И.Соколова	Издательский центр «Академия»	2009		27			
					Учебник «Технология и организация производства хлебобулочных изделий»	10-е издание, стереотипное								
					Учебное пособие «Изделия из теста»		И.И.Потапова, Н.В.Корнеева	Издательский центр «Академия»	2012		6			
					Учебник «Технология производства мучных кондитерских изделий»	8-е издание, дополнительное	Л.С.Кузнецова. М.Ю.Сиданова	Издательский центр «Академия»	2014	№762 от 26.12.2012г. ФГАУ «ФИРО»				
					Рабочая тетрадь часть 2 «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»		Н.И.Дубровская	Издательский центр «Академия»	2010	№124 от 20.04.2009г ФГУ «ФИРО»	13			
		ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Печатная										

					Рабочая тетрадь часть 1 «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»	4-е издание, стереотипное	Н.И.Дубровская	Издательский центр «Академия»	2014	№123 от 20.04.2009г ФГУ «ФИРО»	5			
					Учебник «Технология и организация производства хлебобулочных изделий»	7-е издание, стереотипное	Т.Б.Цыганова		2014	№500 от 14.12.2012г ФГАУ «ФИРО»	1			
		ФК.00	Физическая культура	Печатная, Электронная	Учебник «Физическая культура»	7-е издание, стереотипное	А.А.Бишаева	Издательский центр «Академия»	2014	№410 от 02.08.2009г ФГУ «ФИРО»	3			
		Справочная Литература	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Печатная	Учебник «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»	6-е издание, стереотипное	Л.В.Мармузова	Издательский центр «Академия»	2012		6			
			Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Печатная	Учебное пособие «Физиология питания, санитария и гигиена»	3-е издание, стереотипное	А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Л.С.Трофиненко	Издательский центр «Академия»	2004		5			
				Печатная	Учебник «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	2-е издание, стереотипное	М.В.Володина	Издательский центр «Академия»	2014	№174 от 08.05.2013г ФГАУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	3-е издание, стереотипное	В.В.Усов	Издательский центр «Академия»	2005		9			
				Печатная	Учебное пособие. «Основы организации безопасности банков»		А.В.Павлов	Издательский центр «Академия»	2010	№501 от 29.12.2008г. ФГУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебник «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	2-е издание, стереотипное	И.П.Самородова	Издательский центр «Академия»	2015	№020 от 22.01.2014г ФГАУ «ФИРО»	1			

					продукции»									
				Печатная	Учебное пособие «Технология приготовления пищи» Практикум	7-е издание, стереотипное	Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова	Издательский центр «Академия»	2014	№443 от 04.10.2010г ФГУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебник «Технология и организация производства кондитерских изделий»	5-е издание, стереотипное	Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова	Издательский центр «Академия»	2013	№761 от 26.12.2012	1			
				Печатная	Учебное пособие «Технологические процессы предприятий питания»	5-е издание, стереотипное	Л.З.Шильман.	Издательский центр «Академия»	2014	№137 от14.05.2010г ФГУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебное пособие «Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров»	5-е издание, стереотипное	Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова	Издательский центр «Академия»	2014	№796 от 26.12.2012г ФГАУ «ФИРО»	2			
				Печатная	Учебное пособие «Калькуляция и учет» рабочая тетрадь	7-е издание, стереотипное	И.И.Потапова	Издательский центр «Академия»	2013	№384 от 4.10.2010г ФГУ «ФИРО»	5			
				Печатная	Учебник «Калькуляция и учет»	8-е издание, стереотипное	И.И.Потапова	Издательский центр «Академия»	2012	№385 от 4.10.2010г ФГУ «ФИРО»	3			
				Печатная	Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар»» рабочая тетрадь часть 1	3-е издание, стереотипное	Н.В.Чуканова	Издательский центр «Академия»	2015	№420 от 12.12.2011г ФГАУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар»» рабочая тетрадь часть 2	3-е издание, стереотипное	Н.В.Чуканова	Издательский центр «Академия»	2015	№420 от 12.12.2011г ФГАУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар»» рабочая тетрадь часть 3	3-е издание, стереотипное	Н.В.Чуканова	Издательский центр «Академия»	2015	№420 от 12.12.2011г ФГАУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар»» рабочая тетрадь часть 4	3-е издание, стереотипное	Н.В.Чуканова	Издательский центр «Академия»	2015	№420 от 12.12.2011г ФГАУ «ФИРО»	1			

				Печатная	Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар»» Часть 1 Механическая кулинарная обработка продуктов	3-е издание, стереотипное	В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.	Издательский центр «Академия»	2014	№332 от 04.10.2010 ФГУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар»» Часть 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых	7-е издание, стереотипное	В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.	Издательский центр «Академия»	2014	№381 от 04.10.2010 ФГУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар»» Часть 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда	8-е издание, стереотипное	В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.	Издательский центр «Академия»	2014	№382 от 04.10.2010 ФГУ «ФИРО»	1			
				Печатная	Учебное пособие «Производственное обучение профессии «Повар»» Часть 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста	8-е издание, стереотипное	В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.	Издательский центр «Академия»	2014	№383 от 04.10.2010 ФГУ «ФИРО»	1			
				Диск для повара кондитера все модули №1-8 теория, тесты, видео.										

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база филиала обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом подготовки по ОПОП ППКРС. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Материально-техническая база филиала позволяет обучающимся: - выполнять лабораторные работы и практические занятия, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; - осваивать профессиональные модули в условиях созданной соответствующей образовательной среды в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинет:

физиологии и гигиены
питания; товароведения
пищевых продуктов;
культуры профессионального
общения;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

Кулинарный цех, микробиологии, гигиены труда и
производственной санитарии;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

библиотека, актовый зал.

4.4. Базы практики

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная практика проводится в учебной лаборатории филиала оснащённой соответствующим оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определённых содержанием программ профессиональных модулей, Производственная практика проводится на самоходных судах, находящихся в эксплуатации БТЭФ и ВРВПиС речного профиля.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП ППКРС 43.01.04 Повар судовый

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский».

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

5.2. Требования к выпускной квалификационной работе (ВКР)

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с

требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе профессии.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Организация выполнения ВКР.

ВКР могут выполняться под руководством опытных преподавателей, на предприятиях и организациях г. Армавира и других городов.

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями технологических дисциплин, совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается на ПЦК и утверждается заведующей МО по УПР.

Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций - заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС по профессии «Повар судовой».

Структура письменной экзаменационной работы:

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Пояснительная записка.
5. Заключение.
6. Список литературы.
7. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы. В соответствии с Положением пояснительная записка должна содержать:

- описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы;
- краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, видов применяемых материалов;
- описание параметров режимов ведения процессов;
- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц печатного текста.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику, наряд и заключение на выполненную квалификационную работу в комиссию.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой

работы. После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически Последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непониманий излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этой аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо)- владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым,

правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

оценка "2" (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

5.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих состоит из нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

- сдача итоговых экзаменов по отдельным учебным предметам, включенным в состав итоговой аттестации в рамках основной профессиональной образовательной программы;
- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии (профессиям) в пределах требований ФГОС среднего профессионального образования;
- защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, которая оформляется приказом заведующего филиалом «Пеледуйский».

Итоговый экзамен по отдельным учебным предметам должен определять уровень усвоения выпускником материала, предусмотренного учебной программой по предмету в рамках основной профессиональной образовательной программы.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по специальности (специальностям), входящей в профессию, и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.

Учебный план 43.01.04 Повар судовой

74	ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	2	2					109	34	1	74	26	48						109	34	1	74	26	48					67	42	46	28
76	МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	2						109	34	1	74	26	48						109	34	1	74	26	48				6	67	42	46	28
77	МДК*																																
79	УП.04.01	Учебная практика		2		РП	час	72				72	нед		2				час			нед						6	72			72	
80	УП*																																
82	ПП.04.01	Производственная практика		2		РП	час	108				108	нед		3				час			нед						6	108			108	
83	ПП*																																
85	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	2																														
86		Всего часов с учетом практик						289				254																					
88	ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам	1	3				72	22			50	20	30						72	22			50	20	30					72	50	
90	МДК.05.01	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде		2				72	22			50	20	30						72	22			50	20	30			6	72			50
91	МДК*																																
93	УП.05.01	Учебная практика		2		РП	час	36				36	нед		1				час			нед						6	36			36	
94	УП*																																
96	ПП.05.01	Производственная практика		2		РП	час	36				36	нед		1				час			нед						6	36			36	
97	ПП*																																
99	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	2																														
#		Всего часов с учетом практик						144				122																					
#	ПМ*																																
#	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		2				80	40			40	2	38						80	40			40	2	38			80			40	
#		Учебная и производственная практики					час	684			684	нед		19				час			180	нед		5			час			504	нед		14
#		Учебная практика					час	324			324	нед		9				час			180	нед		5			час			144	нед		4
#		Концентрированная					час	324			324	нед		9				час			180	нед		5			час			144	нед		4
#		Распределенная					час					нед						час				нед				час							
#		Производственная практика					час	360			360	нед		10				час				нед				час			360	нед		10	
#		Концентрированная					час	360			360	нед		10				час				нед				час			360	нед		10	
#		Распределенная					час					нед						час				нед				час							
#		Государственная итоговая аттестация					час	36			36	нед		1				час				нед				час			36	нед		1	
#		Защита выпускной квалификационной работы					час	36			36	нед		1				час				нед				час			36	нед		1	
#		Проведение государственных экзаменов					час					нед						час				нед				час							
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																															
#		в т.ч. в период обучения по циклам																															
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									2																		2				
#		в т.ч. в период обучения по циклам									2																		2				
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	7	18			4	1078	358		720	300	420					648	216		432	206	226			430	142		288	94	194		
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	7	18			4	1080	358	2	720	300	420					648	216		432	206	226			432	142	2	288	94	194		
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																														3	
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																															
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																														6	3
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																															
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																															
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																															

РЕЦЕНЗИЯ

на программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар судовой» Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский».

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.04 «Повар судовой» укрупненной группы профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

Программа определяет рекомендованный объем и содержание профессионального образования по профессии 43.01.04 «Повар судовой», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Нормативный срок реализации программы 10 месяцев.

Учебные дисциплины и профессиональный цикл: включают теоретическое и практическое обучение результатами обучения являются знания, умения, общие компетенции, общекультурное развитие обучающихся и формирование профессиональных компетенций по данному виду профессиональной деятельности. Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар судовой, камбузник.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих представляет собой целостную программу с согласованными целями задачами и способами их достижения в подготовке специалистов по профессии «Повар судовой».

Рецензент:

Начальник базы технической
эксплуатации флота в Пеледуй



Иванов С.Г.