

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ)  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.04 ПОВАР СУДОВОЙ  
Квалификация выпускника: повар судовой**

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев \*

\* Нормативный срок обучения  
1 год 10 мес.

Форма обучения очная

Согласован  
протокол  
приказ  
Директор



идеи и шмшшшш  
от 30.08.24 № 1  
173-00  
С. Ставецкая

2024

Согласовано:

работодателями

ООО «Черноморские круизы»

2024 г.

генеральный директор

А.В. Брежнев



Утверждена  
директор ГБПОУ КК АТТС

2024 г.

И.С. Ставицкая



Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № 5/1 от 27.05 2024 г.

Образовательная программа СПО разработана в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 «Повар судовой», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 726 (с изменениями от 9 апреля 2015 г.), зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013 № 29636. укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм» (приказ Минобрнауки РФ от 05.06.2014 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 355, зарегистрирован в Минюсте РФ № 33008 от 08.07.2014 г.)

Организация –разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчики:

–заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УПР	Фатеева Л.И.
– заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УР	Добрыдина О.Н.
– заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УМР	Ишкова Т.П.
– заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УВР	Шушарина В.В.
– председатель УМО гуманитарного цикла–	Зайцева Г.Н.
– председатель УМО естественнонаучного цикла –	Махова М.А.
– председатель УМО технологических специальностей –	Матвеева Е.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1 Нормативно-правовые основания разработки образовательной программы среднего профессионального образования
- 1.2 Требования к абитуриенту

### **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

#### **2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

- 2.2.1 Общие компетенции.
- 2.2.2 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.
- 2.2.3 Целевые ориентиры.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

- 3.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса
- 3.2 Требования к материально – техническим условиям.

### **4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

- 4.1 Учебный план
- 4.2 Календарный график учебного процесса
- 4.3 Рабочая программа воспитания
- 4.4 Календарный план воспитательной работы
- 4.5 Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы.

### **5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ**

### **6. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.**

#### **ПРИЛОЖЕНИЯ:**

1. Учебный план.
2. Календарный график учебного процесса
3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей
4. Фонды контрольно – оценочных средств.
5. Рабочая программа воспитательной работы.
6. Календарный план воспитательной работы.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### 1.1. Нормативные правовые основания разработки образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО)

ОПОП СПО определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04 Повар судовой

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО составляют:

- 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., № 726, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013, № 29636, укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 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 Минпросвещения России от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в ФГОС СПО» (зарегистрировано в Минюсте РФ № 79088 от 09.04.2024 г.);
- Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждено 20.02.2023 г. приказ № 44 - ОД;
- Порядок разработки и утверждения образовательных программ в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 01.07.2021 г. приказ № 150 – ОД;
- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 01.04.2021 г. приказ № 82 – ОД;
- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 01.07.2021 г. приказ № 150 – ОД;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ КК

- «АТТС», утверждено 19.09.2022 г. приказ № 222-ОД;
- Положение о практической подготовке обучающихся в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 14.01.2021 г. приказ № 154.4 – ОД.

ОПОП СПО разработана с учетом профессиональных стандартов

- «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н.

## 1.2. Требования к абитуриенту

Прием поступающих для получения профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой осуществляется по заявлениям абитуриентов, при наличии документа государственного образца об основном общем образовании.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- запросы членов экипажа судна на питание;
- сырье для приготовления пищи;
- оборудование камбузов судов;
- посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;
- сборники рецептур 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.

Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
  - Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Уровень квалификации третий

### 2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

#### 2.2.1 Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 2.2.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	2
<b>ВПД 1</b>	<b>Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.</b>
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.
<b>ВПД 2</b>	<b>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.</b>
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.
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление кулинарных блюд.</b>

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.
<b>ВПД 4</b>	<b>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.</b>
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
<b>ВПД 5</b>	<b>Выполнение обязанностей по тревогам.</b>
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

### 2.2.3. Целевые ориентиры

Целевые ориентиры воспитания. **Инвариантные** целевые ориентиры воспитания (*общие для всех специальностей и профессий*)

#### ЦО 1 - Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументировано отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).

## **ЦО 2 - Патриотическое воспитание**

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

## **ЦО 3 - Духовно-нравственное воспитание**

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

## **ЦО 4 - Эстетическое воспитание**

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

## **ЦО 5 - Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое

питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

### **ЦО 6 -Профессионально-трудовое воспитание**

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

### **ЦО 7 - Экологическое воспитание**

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

## **ЦО 8 -Ценности научного познания**

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументировано выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

Целевые ориентиры воспитания. Вариативные целевые ориентиры воспитания

### **ЦОв1 - Гражданское воспитание**

- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии 43.01.04 Повар судовой для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Краснодарского края, города Армавира;

### **ЦОв 2 - Патриотическое воспитание**

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растёт, прославляя свою профессию 43.01.04 Повар судовой;

### **ЦОв3 - Духовно-нравственное воспитание**

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии 43.01.04 Повар судовой, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

### **ЦОв 4 -Эстетическое воспитание**

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.04 Повар судовой;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

### **ЦОв 5 - Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.04 Повар судовой;

### **ЦОв 6 -Профессионально-трудовое воспитание**

- применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.04 Повар судовой, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и туризма;
- обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря;
- обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по профессии 43.01.04 Повар судовой;

#### **ЦОв 7 - Экологическое воспитание**

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;

#### **ЦОв8 -Ценности научного познания**

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 43.01.04 Повар судовой;
- обладающий знаниями в области сервиса и туризма, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и веществами, продуктами питания;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Реализация программы подготовки по профессии 43.01.04 Повар судовой обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

#### **3.2. Требования к материально-техническим условиям**

3.2.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы

Образовательное учреждение, реализующее основную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-

технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ООП обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

- физиологии и гигиены питания;
- товароведения пищевых продуктов;
- культуры профессионального общения;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- русского языка и литературы;
- математики;
- физики;
- химии;
- информатики и ИКТ;
- общественных дисциплин;
- иностранного языка.

#### **Лаборатории:**

микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ООП по профессии Повар судовой осуществляется с использованием сетевого взаимодействия с организациями

- ООО «Черноморские круизы»

Кабинет морского дела

Лаборатория оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Мастерская камбуз.

Сетевое взаимодействие осуществляется на основе заключенных договоров о сетевом взаимодействии и прохождении учебной и производственной практики, организации практической подготовки.

### 3.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

3.3.1. Требования к информационно-коммуникационным ресурсам, соответствующим заявленным в программе результатам подготовки выпускников

Основная образовательная программа профессии 43.01.04 Повар судовой обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП СПО.

Реализация ОП СПО профессии 43.01.04 Повар судовой обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

На сайте техникума есть доступ к:

- цифровым учебным материалам;
- хранилищу цифровых учебно-методических материалов;
- хранилищу цифровых научных материалов.

Читальный зал библиотеки оборудован столами для занятий, компьютерами, с которых имеется доступ ко всем базам данных и информационным ресурсам техникума

3.3.2. Требования обеспеченности каждого обучающегося современными учебными, учебно-методическими печатными и/или электронными изданиями, учебно-методической документацией и материалами.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Собственная библиотека АТТС содержит:

- учебно-методические комплексы по каждой дисциплине учебного плана;
- базовые учебники, практикумы, сборники и другие учебные пособия по каждой дисциплине учебного плана в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью студентов;
- следующие периодические издания:  
Общепит: бизнес и искусство;  
Школа гастронома: коллекция рецептов.

3.3.3. Требования к фонду дополнительной литературы, в том числе к официальным справочно-библиографическим и периодическим изданиям, отечественным и зарубежным журналам

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

#### **4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

4.1. Учебный план (*приложение 1*)

4.2. Календарный учебный график (*Приложение 2*)

#### 4.3 Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении.

#### 4.4 Календарный план воспитательной работы (прилагается)

#### 4.5. Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ООП
1	2	4
ОУД.00	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	История	1.3
ОУД.04	Обществознание	1.4
ОУД.05	География	1.5
ОУД.06	Иностранный язык	1.6
ОУД.07	Математика	1.7
ОУД.08	Информатика	1.8
ОУД.09	Физическая культура	1.9
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	1.10
ОУД.11	Физика	1.11
ОУД.12	Химия	1.12
ОУД.13	Биология	1.13

ДУД.14	Экономика	1.14
ДУД.15	Основы финансовой грамотности	1.15
ДУД.16	Основы предпринимательской деятельности	1.16
<b>ОП.00 Профессиональный цикл</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	2.1
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания	2.2
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2.3
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	2.4
ОП.05	Организация службы на судне	2.5
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	2.6
ОП.07	Основы финансовой грамотности	2.7
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	3
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	3
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд	3
ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	3
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам	3
ФК.00	Физическая культура	4
УП.00	Учебная практика	5
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>6</b>

*Перечисленные в перечне программы располагаются в приложениях.*

## **5. Обоснование вариативной части ОП.**

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар», «Кондитер», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий уровень).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в

умениях по профессии СПО 43.01.04 Повар судовой. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия отрасли.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОП СПО проведено заседание учебно – методического объединения технологических специальностей с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом.

Объем вариативной части ОП составляет: 144 часа

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная
ОП.07	Основы финансовой грамотности	54	18	36
УП.03	Учебная практика	36	0	36
ПП.03	Производственная практика	36	0	36
ПП.04	Производственная практика	36	0	36
	<b>ВСЕГО</b>	<b>162</b>	<b>18</b>	<b>144</b>

## **6.Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**

6.1 Контроль и оценка результатов освоения основной образовательной программы Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных

образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное) с учетом особенностей питания моряков в различных условиях;</li> <li>- составление калькуляционных карточек для групп "поваров" и "кондитеров" в таблицах Excel;</li> <li>- составление плана- меню, наряда-заказа;</li> <li>- расчет количества сырья по нормативам (рецептурам);</li> <li>- умение пользоваться сборниками рецептов, нормативно- технологической документацией;</li> <li>- расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц).</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц);</li> <li>- расчет количества сырья по нормативам (рецептурам);</li> <li>- составление калькуляционных карточек для групп "поваров" и "кондитеров" в таблицах Excel;</li> <li>- составление плана- меню, наряда-заказа.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

<p>ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов;</li> <li>- осуществление контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация процесса закладки продуктов на хранение;</li> <li>- рациональность выбора способов хранения пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдение температурного режима при хранении продуктов.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 1.5 Вести учет</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление первичных</li> </ul>	<p>Текущий контроль в</p>

<p>движения продуктов.</p>	<p>документов учета продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение учета предметов материально – технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</li> <li>- участие в проведении инвентаризации;</li> <li>- сверка фактического состояния с данными бухгалтерских документов.</li> </ul>	<p>форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременная обработка камбуза, камбузной посуды, инвентаря и инструментов в соответствии с санитарно – гигиеническими нормами;</li> <li>- соблюдение правил санитарии и личной гигиены.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 2.2 Обслуживать холодильное оборудование,</p>	<p>- эксплуатация холодильного оборудования в соответствии с</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>применяемое на судне.</p>	<p>его назначением и устройством;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявление неполадок в работе холодильного оборудования;</li> <li>- устранение мелких неполадок в работе холодильного оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий:</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 2.3 Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация механического оборудования в соответствии с его назначением и устройством;</li> <li>- выявление неполадок в работе механического оборудования;</li> <li>- устранение мелких неполадок в работе механического оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации механического оборудования.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий:</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 2.4 Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация теплового оборудования в соответствии с его назначением и устройством;</li> <li>- выявление неполадок в работе</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и</li> </ul>

	<p>теплового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устранение мелких неполадок в работе теплового оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования</li> </ul>	<p>практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок;</li> <li>- органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок;</li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</li> <li>- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</li> <li>- ведение технологического</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий:</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>

	<p><i>процесса приготовления холодных блюд и закусок по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .</li> </ul>	
<p>ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и отпуска первых блюд и соусов;</li> <li>- органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления первых блюд и соусов;</li> <li>- выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска первых блюд и соусов;</li> <li>- <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i></li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i></li> <li>- <i>ведение технологического процесса приготовления первых блюд и соусов по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i></li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и</li> </ul>

изделий.	<p>макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i></li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i></li> <li>- <i>ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i></li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .</li> </ul>	<p>практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей;</li> <li>- органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей;</li> <li>- выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов,</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по</p>

	<p>подготовки пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей;</li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i></li> <li>- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</li> <li>- ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</li> <li>- соблюдение технологии охлаждения и замораживания нарезанных овощей;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	<p>производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- выполнение операций по приготовлению или подготовке полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- <i>подготовка целой тушки рыбы к дальнейшей обработке: очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные полуфабрикаты;</i></li> <li>- обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p>

	<p>приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- выполнение операций по приготовлению и отпуску простых и <i>сложных</i> блюд из рыбы и морепродуктов в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- обоснованный выбор современного оборудования и рабочего инвентаря для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- рациональное применение каждого ингредиента и каждого блюда;</li> <li>- <i>применение разных способов приготовления к разным элементам блюда;</i></li> <li>- <i>одновременное применение различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, пассеровка, брезирование, бланширование, запекание, варка, припускание;</i></li> <li>- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;</li> </ul>	<p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</li> <li>- соблюдение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- соблюдение правил приема продуктов, и подготовки сырья;</li> <li>- выбор соответствующего производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- <i>обвалка различных отрубов мяса и подготовка их к дальнейшей обработке;</i></li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- <i>порционирование и формование полуфабрикатов из мяса;</i></li> <li>- процесса приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</li> <li>- <i>применение комбинации различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, пассировка, брезирование, бланширование, запекание, варка, припускание;</i></li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>применение различных способов приготовления к разным элементам блюда;</i></li> <li>- определение готовности блюда в процессе приготовления;</li> <li>- соблюдение требований к качеству приготавливаемых блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</li> <li>- <i>составление калькуляции на блюда;</i></li> <li>- выбор технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих способу приготовления блюда;</li> <li>- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления простых и <i>сложных</i> блюд из яиц и творога;</li> <li>- обоснованность выбора современного технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих способу приготовления блюда;</li> <li>- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	<p>тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> холодных и горячих сладких блюд и напитков;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> холодных и горячих сладких блюд и напитков;</li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i></li> <li>- <i>применение комбинации различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</i></li> <li>- <i>творческое оформление блюда, использование подходящих для</i></li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p><i>этого отделочных полуфабрикатов и украшений;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления простых и <i>сложных</i> мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- обоснованность выбора современного технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- <i>применение комбинации различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, запекание, варка;</i></li> <li>- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>

	безопасности при приготовлении блюд.	
ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- выполнение технологического процесса приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- обоснованность выбора современного оборудования, рабочего инвентаря и вспомогательных приспособлений;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих тому или</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального</p>

	<p><i>иному способу приготовления пищи;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>применение энергосберегающих методов при использовании оборудования;</i></li> <li>- <i>применение комбинации различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</i></li> <li>- <i>расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции;</i></li> <li>- <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i></li> <li>- <i>соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</i></li> </ul> <p><i>соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</i></p>	<p>модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>ПК 5.1 Вести борьбу за живучесть судна.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>выполнение работ по тушению пожара на судне;</i></li> <li>- <i>заделка пробоин и течей в корпусе судна;</i></li> <li>- <i>рациональность применения штатных средств пожаротушения;</i></li> <li>- <i>применение средств индивидуальной защиты;</i></li> <li>- <i>заделка пробоин с помощью штатных и приспособленных средств.</i></li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>защиты лабораторных и практических занятий;</i></li> <li>- <i>контрольных работ по темам МДК;</i></li> <li>- <i>выполнение докладов;</i></li> <li>- <i>ответы на занятиях;</i></li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный</p>

		экзамен по модулю.
5.2 Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание характера морских аварий;</li> <li>- выполнение обязанностей по тревоге;</li> <li>- применение штатных средств покидания судна;</li> <li>- управление шлюпкой;</li> <li>- применение технических средств для выживания на воде;</li> <li>- соблюдение порядка подачи сигналов бедствия;</li> <li>- поддержка плавучести с помощью подручных средств;</li> <li>- методы преодоления гипотермии в воде.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
ПК 5.3 Оказывать первую медицинскую помощь.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление транспортировки пострадавших из очагов поражения;</li> <li>- осуществление подъема пострадавших на борт судна с помощью штатных и подручных средств;</li> <li>- правильность оценки состояния пострадавшего ;</li> <li>- рациональное применение средств оказания первой медицинской помощи пострадавшим.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Стойкое проявление интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышение качества обучения;</li> <li>- участие в органах студенческого самоуправления;</li> <li>- участие в профессиональных конкурсах;</li> <li>- создание портфолио студента;</li> <li>- участие в научных практических конференциях.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики) Наблюдение; мониторинг; оценка содержания портфолио</p>
<p><b>ОК2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- выбор методов и способов решения профессиональных задач, анализа УМК и разработки учебно-методических материалов;</p> <p>- диагностика результатов собственной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)</p>
<p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в ходе учебного процесса.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- получение необходимой информации с использованием различных источников; - подготовка рефератов, докладов.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)</p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- подготовка презентации педагогических разработок (конспектов, сценариев, внеклассных занятий и др.); - создание медиатеки по заданной тематике.</p>	<p>Конкурс презентаций Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения и практики; - работать в парах, группах, микрогруппах; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивных, культурно-массовых мероприятиях.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>соблюдение правил внутреннего распорядка учебного учреждения; - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

## 6.2 Требования к выпускным квалификационным работам

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 учебно – методическим объединением и утверждается заместителем директора 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, базирясь 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.

### 6.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оцениваются по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;
4. разработка мероприятий по реализации работы;
5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

