

Соответствие условий реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в КГБ(А) ПОУ « » лицензионным нормативам, требованиям федерального государственного образовательного стандарта

1. Соответствие содержания образовательной программы федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В образовательной организации разработана и утверждена основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основании приказа Минобрнауки №1569 от 09.12.2016г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в себя нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы, характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы, виды, области и объекты профессиональной деятельности, рабочий учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин и профессиональных модулей с учетом потребностей регионального рынка труда, материально-техническое обеспечение реализации программы, оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик соответствуют в части содержания учебного материала, объема предусмотренных учебных часов и распределения по его разделам, последовательности изучения учебного материала. Содержание тем и объем часов соответствуют утвержденным рабочим программам, образовательная программа включает учебно-методическую документацию для всех видов занятий по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам, по промежуточной и государственной итоговой аттестации, содержит фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Срок реализации основной профессиональной образовательной программы соответствует нормативному сроку освоения, на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев. Структура и условия реализации образовательной программы соответствуют требованиям

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части требований к структуре основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (учебный план, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы, соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

2. Наличие материально-технического и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Учебные классы: социально-экономических дисциплин, иностранного языка в профессиональной деятельности, информационных технологий в профессиональной деятельности, химии, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства совмещенного с кабинетом экологических основ природопользования, основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров.

Лаборатории: учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Спортивный комплекс: спортивный зал, тренажерный зал, теннисный зал, спортивная площадка, электронный тир.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; лекционный зал, актовомый зал.

Учебные кабинеты, лаборатории, мастерские представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Учебные кабинеты, лаборатории, мастерские соответствуют требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, оснащены оборудованием и

техническими средствами обучения достаточными для выполнения требований к реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Соответствие требованиям оснащенности основного и вспомогательного технологического оборудования:

- весоизмерительное оборудование - 67%;
- тепловое оборудование – 70%;
- холодильное оборудование – 52%;
- механическое оборудование – 82 %
- оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции – 67%;
- оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов – 100%;
- инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков – 100%
- инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь (учебный кондитерский цех) – 100%

Итого материально-техническое оснащение учебных кабинетов, лабораторий, мастерских составляет 80%.

Реализация образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в полном объеме за счет сотрудничества с организациями и предприятиями общественного питания г. и района, обладающими ресурсами, необходимыми для обучения, проведения учебной и производственной практик и осуществления иных видов деятельности, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями или электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося, вышедшими за последние 5 лет. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В полном объеме обучающиеся обеспечены методическими рекомендациями и пособиями для организации внеаудиторной работы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Студенты обеспечены доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Код	Наименование УД, ПМ	Количество печатных или электронных изданий на одного обучающегося	Соответствие требованиям ФГОС
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5	соответствует
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6	соответствует
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	соответствует
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	7	соответствует
ОП.05	Основы калькуляции и учета	7	соответствует
ОП.06	Охрана труда	3	соответствует
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	соответствует
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	соответствует
ОП.09	Физическая культура	3	соответствует
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	8	соответствует
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	соответствует
УП.01	Учебная практика	9	соответствует
ПП.01	Производственная практика	9	соответствует
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7	соответствует
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	соответствует
УП.02	Учебная практика	8	соответствует
ПП.02	Производственная практика	8	соответствует
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	соответствует
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	соответствует
УП.03	Учебная практика	6	соответствует
ПП.03	Производственная практика	6	соответствует
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	соответствует
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	соответствует
УП.04	Учебная практика	4	соответствует
ПП.04	Производственная практика	4	соответствует
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	соответствует
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11	соответствует
УП.05	Учебная практика	12	соответствует
ПП.05	Производственная практика	12	соответствует

Обучающиеся обеспечены не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

В образовательной организации осуществляется доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Оснащенность образовательного процесса учебно-методическими и печатными электронными изданиями, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам в соответствии с рабочими программами, наличие лицензионного программного обеспечения обеспечивает освоение образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

**3. Наличие педагогических и научных работников по профессии 43.01.09
Повар, кондитер.**

№ п/п	Характеристика педагогических и научных работников	Количество человек
1	Численность педагогических работников, всего	4
	из них:	
1.1	штатные педагогические работники, за исключением педагогических работников, работающих по совместительству	4
1.2	педагогические работники, работающие на условиях внутреннего совместительства	3
1.3	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства	0
2	Из общей численности педагогических работников	
2.1	лица, имеющие почетное звание при отсутствии ученой степени и ученого звания	0
2.2	лица, имеющие высшее образование	3
2.3	лица, имеющие высшую квалификационную категорию	2
2.4	лица, имеющие первую квалификационную категорию	1
2.5	лица, имеющие среднее профессиональное образование	1
2.6	лица, прошедшие профессиональную переподготовку с правом осуществления педагогической деятельности по программам СПО	3
2.7	лица, прошедшие курсы повышения квалификации	3
2.8	лица, прошедшие стажировку в организациях	2
2.9	Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет	100 %

Количественный и качественный состав педагогических кадров, осуществляющих реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в полном объеме.

Реализация образовательной программы обеспечивается штатными педагогическими работниками, в том числе на условиях внутреннего совмещения. Квалификация педагогических работников КГА(Б) ПОУ « » отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах. Педагогические работники получили дополнительное профессиональное образование по программам профессиональной переподготовки, повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 100%.

Имеют опыт профессиональной деятельности не менее 3 лет в организациях, направление которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих программу, составляет 100%.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (учебно-методическим, материально-техническим, финансовым, кадровым) соответствует федеральному государственному образовательному стандарту.

Директор КГА(Б) ПОУ « »