

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**



УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 254-осн.

от 05 июля 2016 г.

Директор ОБПОУ «КМТ»

А. В. Пархоменко

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки:

в очной форме обучения:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

Профиль получаемого профессионального образования естественно- научный

г. Курск

ПРИНЯТА
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6
от «27 » апреля 2016 г.

Эксперты от работодателя:

Н.Н.Сема, главный технолог ОАО «Львовский хлебозавод»



Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, разработанный на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384 с учетом профессиональных стандартов и требований регионального рынка труда.

Основными пользователями ОПОП ППССЗ являются:

- администрация, преподаватели, работники профессиональных образовательных организаций;
- обучающиеся по специальности и их родители (законные представители);
- органы управления образованием, методические службы;
- абитуриенты и их родители (законные представители);
- работодатели.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП СПО:

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.);
- приказ Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными

приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291г.;

- письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Устав областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский монтажный техникум».

1.3.Используемые сокращения

СПО -	среднее профессиональное образование
ФГОС СПО -	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОПОП -	основная профессиональная образовательная программа
ППССЗ -	программа подготовки специалистов среднего звена
ОК -	общая компетенция
ПК -	профессиональная компетенция
ПМ -	профессиональный модуль
МДК	междисциплинарный курс
УД -	учебная дисциплина
УП -	учебная практика
ПП -	производственная практика
ГИА -	государственная итоговая аттестация

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки:

в очной форме обучения:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

Профиль получаемого профессионального образования: естественно- научный

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования в очной форме обучения составляет **3 года 10 месяцев**

На освоение основной профессиональной образовательной программы при очной форме обучения предусмотрено следующее количество часов:

Всего часов теоретического обучения (максимальная нагрузка) – 6480;

Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ (максимальная нагрузка)– 4374 из них:

аудиторных занятий – 2916;

самостоятельной работы – 1458.

При подготовке специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** на базе основного общего образования техникум реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ и с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

3.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

3.3.2. Виды деятельности и компетенции

3.3.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.3.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3.3.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

3.3.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3.3.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.3.2.6. Организация работы структурного подразделения.

3.3.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы

4.1. Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Вид деятельности	Код ПК	Наименование ПК
1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
3. Организация процесса приготовления и приготовление	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.		

4.2. Общие компетенции выпускника:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

4.3. Распределение формирования компетенций в структуре ОПОП

Распределение формирования компетенций в структуре ОПОП приведено в таблице.

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.04	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.05	Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 08	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 09	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 10	Техническое оснащение предприятия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (см. на сайте www.kmt46.ru в разделе Сведения об образовательной организации – Образование-3. Информация об учебных планах)

5.2. Календарный учебный график (см. на сайте www.kmt46.ru в разделе Сведения об образовательной организации – Образование - 5. Информация о календарном графике)

Раздел 6. Условия образовательной деятельности

6.1. Материально-техническое оснащение образовательного процесса.

Специальные помещения

Специальные помещения 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, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

6.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики

Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Социально-экономических дисциплин	-рабочие места для обучающихся -25 мест; - рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -проектор; -мультимедийные презентации; -задания для выполнения практических работ по дисциплинам; -учебные фильмы; -видео –лекции.
Иностранного языка	- рабочие места для обучающихся -16 мест; - рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -мультимедиа проектор; -словари;

	- презентации по грамматическим темам программы; -фонетический материал, лексический материал по темам программы; -видео сюжеты по темам программы.
Информационных технологий в профессиональной деятельности	- рабочие места для обучающихся -25 мест; - рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -рабочие станции с выходом в Интернет – 12 шт.; -роутер; -многофункциональное устройство Laser Jet ProM125ra -принтер HP Laser Jet P1102; -мультимедиа проектор Epson EB-S8; -ноутбук HP; -сканер Mustek 1248UB ; -презентации по темам программы; -видео сюжеты по темам программы; -комплекты контрольно-измерительных материалов, тестовых заданий, контрольных и практических работ.
Экологических основ природопользования	- рабочие места для обучающихся -25 мест; - рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; - мультимедийные презентации по основным разделам программы; -видеофильмы по темам программы; -коллекции: металлы, пластмассы, природные источники углеводов; -модели: ДНК, биосинтез белка, кристаллические решетки; -комплекты контрольно-измерительных материалов, тестовых заданий, контрольных и практических работ
Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	-рабочие места для обучающихся -25 мест; -рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -нормативные материалы (ГОСТы) по темам программы; -плакаты по темам программы; -учебные фильмы. Оборудование: -холодильник-морозильник; -весы ВЭТ 6-1С; -печь конвекционная;

	-электрический шкаф для расстойки теста; -слайсер; -тестомес; -миксер планетарный; -плита индукционная; -валок двухрядный; -горелка газовая для карамели. Технологические карты; Технологические схемы; Плакаты по технике безопасности.
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	- рабочие места обучающихся -30 мест; -рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -макет автомата Калашникова АК-74 М; -противогазы ГП 5; -противогазы детские; -винтовки пневматические МР-512-11; -прибор Сигнал; -прибор Фотон; -приборы: ДП-22,ДП-24, ДП-5Б; -шины Дитерихса; -комплект учебно-наглядных пособий по безопасности жизнедеятельности ; -плакаты по основным темам рабочей программы.
Лаборатории	
Химии	- рабочие места для обучающихся -25 мест; - рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -многофункциональное устройство Laser Jet ProM125ra; -мультимедиа проектор; -экран; -шкаф для хранения посуды и коллекций; -шкаф для хранения реактивов; -шкаф вытяжной; -периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, электрохимический ряд напряжений металлов; -таблица растворимости кислот, оснований и солей в воде; -приборы для демонстрационных опытов; -приборы для фронтальных лабораторных работ и опытов (наборы оборудования по всем темам курса химии); -таблицы по основным темам рабочей программы;

	-химические реактивы (наборы): щелочи; органические вещества; образцы неорганических веществ; галогениды; сульфаты, сульфиты, сульфиды; галогены металлы и оксиды; нитраты; соединения хрома индикаторы; -химическая посуда: пробирки разной емкости и размера; колба коническая разной емкости; колба мерная разной емкости-воронки; химические стаканы разной емкости; пипетки; бюксы; спиртовки; мерная посуда; чашка выпарительная; ступка и пестик; чашка Петри; воронки лабораторные; пипетки с делениями разной вместимости; стекла предметные цилиндры мерные -вспомогательные материалы: бумага фильтровальная; вата гигроскопическая груша резиновая для микробюреток и пипеток; держатель для пробирок; ерши для мойки колб и пробирок; карандаш по стеклу; кристаллизатор штативы лабораторные -натуральные объекты: микропрепараты, коллекции.
Метрологии и стандартизации	-рабочие места для обучающихся -25 мест; - рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -образцы сырья для исследования; -комплект стандартов для предприятий общественного питания; -таблицы условий и сроков хранения сырья и готовой продукции; - плакаты по технологии приготовления: первых блюд; холодных блюд и закусок; вторых блюд из круп, яиц,

	рыбы, овощей, мяса, слоеного бездрожжевого теста; -плакаты по темам программы; -калькуляторы; -задания для лабораторно-практических работ
Микробиологии, санитарии и гигиены	-рабочие места для обучающихся -25 мест; - рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -образцы сырья для исследования; -комплект стандартов для предприятий общественного питания; -таблицы условий и сроков хранения сырья и готовой продукции; - плакаты по технологии приготовления: первых блюд; холодных блюд и закусок; вторых блюд из круп, яиц, рыбы, овощей, мяса, слоеного бездрожжевого теста -калькуляторы; -задания для лабораторно-практических работ.
Учебный кулинарный цех	-рабочие места для обучающихся; -рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -демонстрационный стол; -образцы сырья для исследования; -комплект стандартов для предприятий; общественного питания; -электронные весы; -таблицы условий и сроков хранения сырья и готовой продукции; -плакаты по технологии приготовления кулинарной продукции массового спроса; Оборудование: -холодильный шкаф и морозильная камера; -весы настольные электронные; -пароконвектомат; -микроволновая печь; -плита электрическая; -фритюрница; -планетарный миксер; -блендер; -мясорубка; -кухонная машина; -фритюрница; -овоскоп; -производственные столы.

	Инвентарь, инструменты и посуда: -разделочные доски; -комплекты кухонной посуды; -комплекты столовой посуды и приборов для подачи и демонстрации готовых блюд. Шкафы для хранения: -муляжей блюд и изделий; -учебной литературы и документации; -спецодежды; -для столовой посуды; -для кухонной посуды и инвентаря Технологические карты; Технологические схемы; Плакаты по технике безопасности.
Учебный кондитерский цех	-рабочие места обучающихся; -рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -демонстрационный стол; -образцы сырья для исследования; -комплект стандартов для предприятий общественного питания; -электронные весы; -таблицы условий и сроков хранения сырья и готовой продукции; -плакаты по технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оборудование: -холодильные шкафы и морозильная камера; -электрические печи; - электроскворода; -электромясорубка; -миксеры; -пекарский шкаф; -шкаф для расстойки полуфабрикатов из теста; -весы циферблатные; -весы электронные; -производственные столы. Инвентарь, инструменты и посуда: -разделочные доски; -комплект ножей поварской тройки; -комплекты кухонной посуды; -комплекты столовой посуды и приборов для подачи и демонстрации готовых блюд. Шкафы для хранения : -муляжей блюд и изделий; -учебной литературы и документации;

	-спецодежды; -для столовой посуды; -для кухонной посуды и инвентаря Моечные ванны и раковины; Технологические карты; Технологические схемы; Плакаты по технике безопасности.
Спортивный комплекс	
Спортивный зал	-рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером с лицензионным программным обеспечением Windows 7, Microsoft Office 2007, подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации; -комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки); -компьютер с подключением к сети Internet. -перекладина; -брусья параллельные; -канат подвесной; -стеллажи гимнастические; -конь гимнастический; -мостик деревянный; -маты гимнастические; -канат для перетягивания; -скакалки; обручи; секундомер; легкоатлетический инвентарь -флажки судейские; -гранаты учебные 500 гр.; -эстафетные палочки; -спортивная форма; -секундомер; оборудование и инвентарь для спортивных игр -форма футбольная; -насос механический; -футболки с номерами; -щиты баскетбольные; -сетки баскетбольные; -мячи баскетбольные; -мячи волейбольные; -иглы для мячей; -столы для настольного тенниса; -сетки для настольного тенниса; -ракетки для настольного тенниса; -шашки; шахматы.
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия	-мини-футбольное поле; -беговая дорожка; -яма для прыжков в длину; -волейбольная и баскетбольная площадка.

Стрелковый тир	В любой модификации, включая электронный, место для стрельбы
Залы	
Библиотека	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актный зал	-экран с регулируемым углом наклона; -мультимедиапроектор; -фото- и видеокамера.

6.2.2. Оснащение баз практик

Для реализации образовательной программы проводится обязательная учебная и производственная практики.

Учебная практика реализуется в лаборатории профессиональной образовательной организации при наличии оборудования, обеспечивающего выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ.

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся федерального и регионального подчинения.

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

3.6.2. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Реализация основной профессиональной образовательной программы ППССЗ обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися

профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

Образование		Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы	Стажировка в профильных организациях	Курсы повышения квалификации
Педагогическое	Соответствующее профилю преподаваемых УД и ПМ			
Высшее, возможна профессиональная переподготовка по направлению «Педагогика»	высшее	обязателен	1 раз в три года	1 раз в три года

6.2.4..Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация по ОПОП (итоговый контроль по элементам программы);
- государственная итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Содержание, объем и структура выпускной квалификационной работы соответствует Приказу Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968.

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения

нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям и укрупненным группам профессий, утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП114/18вн. Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Разработчики ООП

Разработчики:

Евдокимова Т.В., зав. отделением

Каталова Е.В., зав. отделением, преподаватель общеобразовательного цикла

Полникова Л.С., зав. отделением, преподаватель общеобразовательного цикла

Подлепина Н.А., методист преподаватель общеобразовательного цикла

Наумова Л.А., преподаватель общеобразовательного цикла

Пашкова И.В., преподаватель общеобразовательного цикла

Медынская Е.И., преподаватель общеобразовательного цикла

Францева С.А., преподаватель общеобразовательного цикла

Обоянская Т.Н., преподаватель цикла ОГСЭД

Бушин В.И., преподаватель цикла ОГСЭД

Максаков Е.А., преподаватель цикла ОГСЭД

Полуянова В.С., преподаватель профессионального учебного цикла

Краснобородько Л.А., преподаватель профессионального учебного цикла