

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Китайский профессионально-педагогический техникум»  
Далматовский филиал



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Бурков А.М.

01 сентября 2023 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И  
СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар-кондитер

2023 год

Лист согласования с работодателем ОП СПО -  
 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
 (учебный план, рабочие программы дисциплин,  
 рабочие программы профессиональных модулей,  
 фонды оценочных средств, методические рекомендации  
 по выполнению/оформлению ВКР)  
 43.01.09 Повар, кондитер

Фамилия Имя Отчество	Должность	Организация, предприятие	Контактная информация (служебный адрес, телефон, служебный адрес электронной почты)	Подпись печать
2023-2024 уч. год				
Брюханов Валерий Михайлович	Председат ель Совета Далматовс кого Райпо	Далматовское районное потребительск ое общество	641730, РФ, Курганская область, Далматовский район, г. Далматово, ул. Ленина, д.83А\1	

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898)

Разработчики:

Белых К.С., методист

Ярушникова Н.А., руководитель по УПР

Кузнецов С.А., преподаватель

Бурдин Ю.В., преподаватель

Леонов О.С., преподаватель

# СОДЕРЖАНИЕ

## **Аннотация**

### **1. Общие положения**

- 1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОП СПО
- 1.2 Нормативный срок освоения ОП СПО (в том числе для студентов с ОВЗ и инвалидов)
- 1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника
- 1.4 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям
- 1.5 Организация обучения студентов с ОВЗ и инвалидов

### **2 Планируемые результаты освоения ОП СПО**

- 2.1 Общие компетенции
- 2.2 Профессиональные компетенции

### **3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

- 3.1 Учебный план (в том числе информация о видах практики и способах ее проведения)
- 3.2 Календарный учебный график
- 3.3 Практическая подготовка обучающихся (перечень компонентов ОП СПО, реализуемых в форме практической подготовки, в том числе виды практики и способы ее проведения. Базы практической подготовки.)
- 3.4 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
- 3.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

### **4. Оценка результатов освоения ОП СПО**

- 4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся
- 4.2. Государственная итоговая аттестация
- 4.3. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

### **5 Требования к кадровому обеспечению реализации ОП СПО**

### **6 Требования к материально-техническому оснащению ОП СПО**

Приложения:

- Приложение 1. Учебный план
- Приложение 2. Календарный учебный график
- Приложение 3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, в том числе программы практик
- Приложение 4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
- Приложение 5. Фонды оценочных средств
- Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 7. Методические материалы

## **Аннотация**

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее ОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», представляет собой систему документов, направленных на реализацию подготовки специалистов в профессиональных образовательных организациях среднего профессионального образования, разработанных в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569.

Реализация ФГОС осуществляется через компетентностный подход, что способствует достижению его основной цели – подготовке квалифицированных специалистов соответствующего уровня и профиля, обладающих интегрированными знаниями, умениями и навыками, конкурентоспособных на рынке труда, свободно владеющих своей профессией и ориентированных в смежных областях деятельности, способных к эффективной работе, готовых к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

Реализация ОП СПО осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

## **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОП СПО.**

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее по тексту ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (квалификация – Повар, кондитер) (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработан на основе утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г.

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413) с изменениями и дополнениями;

– Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 г. № 391 «О внесении

изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.05.2015 г. № 372776);

– 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2018 № 06-259);

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464);

– Приказ Минобрнауки России от 05.06. 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.07.2014 г. № 33008);

- Положение о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390);

– Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 457);

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г.);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования»;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 «О направлении требований (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»), утв. Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-241вн»);

– Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015г № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;

– иные локальные нормативные акты ГБПОУ «Катайский профессионально-педагогический техникум», регламентирующие образовательный процесс.

### **1.2 Нормативный срок освоения ОП СПО.**

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 1 год.

### **1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника.**

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

#### 1.4 Соответствие профессиональных модулей (далее по тексту ПМ) присваиваемым квалификациям

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО)/Сочетание профессий (для профессий СПО)
	Повар, кондитер
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Осваивается
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осваивается
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осваивается
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Осваивается
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Осваивается

#### 1.5 Организация обучения студентов с ОВЗ и инвалидов

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения студентов с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой.

Обучение по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

В филиале созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема передачи информации в доступных для них формах.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ в филиале возможно освоение дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ в филиале реализуется через следующие модели: полная инклюзия - студенты посещают техникум наряду со здоровыми сверстниками и обучаются по индивидуальным учебным планам, которые могут совпадать с учебным планом соответствующей учебной группы, а также могут посещать внеурочные мероприятия; частичная инклюзия - студенты совмещают индивидуальное обучение на дому по индивидуальным учебным планам (с использованием электронного обучения и дистанционных технологий обучения) с посещением филиала, а также могут посещать внеклассные мероприятия, если это не противоречит рекомендациям медицинской комиссии.

## **2 Планируемые результаты освоения ОП СПО**

Филиал осуществляет образовательную деятельность по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## 2.1 Общие компетенции выпускника

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 2.2 Профессиональные компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

ВПД Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

#### **3.1 Учебный план (в том числе информация о видах практики и способах ее проведения)**

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

– объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

– перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

– последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

– распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным

модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- продолжительность преддипломной практики;
- объем времени на государственную итоговую аттестацию;
- объем каникул по годам обучения.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии (специальности) среднего профессионального образования. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 – академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами. ППКРС распределяет обязательную часть - 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС. 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных дисциплин:

- общих для включения во все учебные планы восемь учебных дисциплин: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия;

- учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей: Родная литература, Химия, Биология;

- дополнительных учебных дисциплин по выбору: Основы проектной деятельности, Рисование и лепка, Информатика, География современного мира, Человек на рынке труда, Основы рационального питания, Основы WS по компетенции «Поварское дело», Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции, Кухни народов мира, Культура делового общения, Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и

кондитерских изделий, Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных дисциплины, изучаемых на углубленном уровне: Математика, Химия, Биология.

В рамках освоения общеобразовательного цикла заложено выполнение обучающимися индивидуального проекта на 2 курсе обучения.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Вариативная часть составляет 576 часов аудиторной учебной нагрузки. Вариативная часть дает возможность расширения перечня видов деятельности, определяемых содержанием обязательной части, углубления подготовки для повышения уровня квалификации, а также получения профессиональных компетенций специализированных (дополнительных), необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями работодателей к уровню сформированности специализированных компетенций обучающихся, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, компетенций WSR\* Поварское дело.

Таблица – распределение вариативной части ППКРС

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов вариативной части
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>206</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	16
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	16
ОП.05	Основы калькуляции и учета	18
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	14
ОП.10	Экологические основы природопользования	36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36

ОП.13	Финансовая грамотность	28
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>370</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>4</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>104</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	18
УП.02	Учебная практика	36
	Промежуточная аттестация	10
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>82</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	42
ПП.03	Производственная практика	36
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>104</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64
УП.04	Учебная практика	36
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>76</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
УП.05	Учебная практика	36
ПП.05	Производственная практика	36
	<b>Всего по учебным циклам</b>	<b>576</b>

Структура и объем образовательной программы.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	обязательная часть	вариативная часть
Среднее общее образование	1318	878
Дополнительные учебные дисциплины	576	-
Общепрофессиональный цикл	324	206
Профессиональный цикл	1980	550

Государственная итоговая аттестация	72
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	5904

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 55,3 процента от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Учебный план по 43.01.09 Повар, кондитер прилагается.

### **3.2 Календарный учебный график**

Календарный учебный график по 43.01.09 Повар, кондитер прилагается.

### **3.3. Практическая подготовка обучающихся.**

Практическая подготовка осуществляется через учебную и производственную практику путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Виды практики и способы ее проведения определены образовательной программой, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер (квалификация: Повар, кондитер).

### **3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, в том числе программы практик.**

Индекс	Наименование элементов ОП СПО (учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик)
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Экологические основы природопользования
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.13	Финансовая грамотность
<b>ПО 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Промежуточная аттестация по профессиональному циклу
ГИА	Государственная итоговая аттестация

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, в том числе программы практик прилагаются.

### **3.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.**

Целью разработки и реализации рабочей программы воспитания является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины. Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся в профессиональных образовательных организациях с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

Рабочая программы направлена на оказание содействия созданию воспитывающей среды в техникуме, улучшению имиджа техникума на муниципальном и региональном уровне, расширению партнерских отношений с предприятиями, социокультурными и спортивными учреждениями.

## **4. Оценка результатов освоения ОП СПО**

### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.**

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа) выбираются преподавателем, исходя из специфики дисциплины, ПМ.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине; экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; дифференцированный зачет/зачет по дисциплине, междисциплинарному курсу; учебной и производственной практике; зачет по дисциплине.

Уровень подготовки обучающегося по дифференцированному зачету, экзамену и экзамену (квалификационному) оценивается в баллах: 5 (отлично), 4(хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачет оценивается - «зачтено», « не зачтено».

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, практику.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК, практикам в форме зачета и дифференцированного зачета определяется рабочей программой.

Экзамен проводится по завершению учебной дисциплины, экзамен (квалификационный)- по завершению профессионального модуля.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены на ЦМК, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности филиалом в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

#### **4.2 Государственная итоговая аттестация**

Целью государственной итоговой аттестации (далее по тексту ГИА) является установление соответствия результатов освоения студентами, обучающимся по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатами промежуточной аттестации.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по 43.01.09 Повар, кондитер).

Требования к структуре выпускной квалификационной работы определены Порядком выполнения ВКР.

Программа государственной итоговой аттестации является частью ППКРС.

При разработке Программы государственной итоговой аттестации определяются:

- формы проведения государственной итоговой аттестации (в соответствии с ФГОС);
- вид государственной итоговой аттестации (демонстрационный экзамен);
- объем времени на подготовку и защиту (проведение) государственной итоговой аттестации (установленный ФГОС);
- необходимые экзаменационные материалы, определенные ЦМК: перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов и образцов техники, которые разрешены к использованию на экзамене;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

#### **4.3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 с изменениями и дополнениями) с учетом необходимости создания специальных условий (при наличии соответствующего заявления).

#### **5. Требования к кадровому обеспечению реализации ОП СПО**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального

обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **6. Требования к материально-техническому оснащению ОП СПО**

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Реализация ППКРС 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 образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.