

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог МУП

«Комбинат питания»

Оскирко Е.А. Оскирко

«30» августа 2021 г.

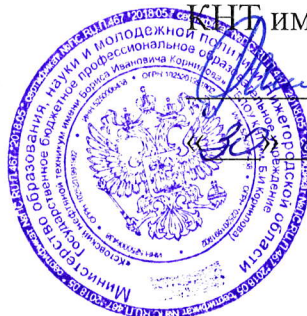
УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

КНТ им Б.И.Корнилова

Разина Т. В.Разина

«30» августа 2021 г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника повар, кондитер

Организация разработчик: ГБПОУ КНТ им. Б.И. Корнилова

Кстово 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Общая характеристика образовательной программы	6
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
4. Результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Личностные результаты	17
5. Структура образовательной программы	19
5.1. Учебный план	19
5.2. Календарный учебный график	23
6. Условия реализации образовательной программы	27
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	27
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	32
6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	33
7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе	34
7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	34
7.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	34
7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	35
8. Разработчики образовательной программы	39

ПРИЛОЖЕНИЯ

I. Программы общепрофессиональных дисциплин	
I.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
I.2. Программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	
I.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	
I.4. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	
I.5. Программа ОП.06 Экономические и правовые основы производственной деятельности	
I.6. Программа ОП.07 Основы калькуляции и учета	
I.7. Программа ОП.08 Охрана труда	
I.8. Программа ОП.09 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
I.9. Программа ОП.10 Физическая культура	
II. Программы профессиональных модулей	
II.1. Программа профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
II.2. Программа профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
II.3. Программа профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
II.4. Программа профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление	

и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десерта, напитков разнообразного ассортимента

II.5. Программа профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

III. Программа производственной практики

IV. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации по профессии

V. Методические материалы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям

VI. Рабочая программа воспитания обучающихся ГБПОУ КНТ им.Б.И. Корнилова

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая образовательная программа по профессии среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 (далее ФГОС СПО).

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная программа – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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.

Настоящая образовательная программа разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП СПО:

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

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г., регистрационный № 44898);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) в актуальной редакции;

- Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Приказом союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31 января 2019г. № 31.01.2019-1 «Об утверждении и введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:
ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ПООП – примерная основная образовательная программа;
МДК – междисциплинарный курс
ПМ – профессиональный модуль
ОК – общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: **повар, кондитер.**

Форма обучения: **очная.**

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

2.1. Структура образовательной программы

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

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и должна составлять не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций электромонтажник по освещению и осветительным сетям и электромонтажник по распределительным устройствам и вторичным цепям, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего повар, кондитер.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме не менее 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как

в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

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

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым сочетаниям квалификаций

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения.
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (<i>специальности</i>); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной <i>профессии (специальности)</i>
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i> ; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	профессиональной деятельности	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в 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.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ведении расчетов с потребителями. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	
	<p>ПК 2.3.</p>	

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	

	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	
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	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в
	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	<p>организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление,</p>	

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями.
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление,</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<p>весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям	ЛР 3

представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 14

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: повар
кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах					Самостоятельная работа	Курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики		
			Занятия по дисциплинам и МДК		Практики			
			Всего по УД/МДК	В том числе				
		Лабораторные и практические занятия						
1	2	3	4	5	6	7	8	
	Обязательная часть образовательной программы	2957	2676					
ОПЦ.00	Общепрофессиональный цикл	338	298	189		32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	50	46	35		4	3	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	30	20		6	2	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	34	30	16		4	2	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	42	30	12		4	2	
ОП.06	Экономические и правовые основы производственной деятельности	34	30	8		4	2	
ОП.07	Основы калькуляции и учета	32	26	12		6	3	
ОП.08	Охрана труда	34	30	10		4	2	

ОП.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36	36			4
ОП.10	Физическая культура (для профессий СПО)	40	40	40			3,4
ПЦ.00	Профессиональный цикл	3334	3025	294	2052	225	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	612	562	54	360	38	2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	70	62	-		8	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	176	140	54		30	2
УП 01.01	Учебная практика	36	36		36		2
УП 01.02	Учебная практика	108	108		108		2
ПП 01.01	Производственная практика	216	216		216		2
ПМ 01 ЭК	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	6					2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	868	814	86	648	38	3
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52	44	-		8	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	152	122	86		30	3
УП 02.01	Учебная практика	144	144		144		3
ПП 02.01	Производственная практика	508	504		504		3
ПМ 02 ЭК	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	12					3
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	504	440	50	288	38	3

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	48	38	-		8	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	150	114	50		30	3
УП 03.01	Учебная практика	108	108		108		3
ПП 03.01	Производственная практика	180	180		180		3
ПМ 03 ЭК	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	18					3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	576	514	34	306	50	4
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	112	92	-		20	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	152	116	34		30	4
УП 04.01	Учебная практика	72	72		72		4
ПП 04.01	Производственная практика	234	234		234		4
ПМ 04 ЭК	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	6					4
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	774	695	70	450	61	4
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	90	68	-		16	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	228	177	70		45	4
УП 05.01	Учебная практика	144	144		144		4

ПП 05.01	Производственная практика	306	306		306		
ПМ 05 ЭК	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	6					4
	Вариативная часть ОПОП	715	647				
	Всего по циклам	3672	3323				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	72	72				
	Демонстрационный экзамен	72	72				
	Итого:	3744	3395				

5.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

1 курс

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	5	13	14	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29							
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5							
Недели																																																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44									
	ООД. 00																																																			
	ОДБ.01 Русский язык	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	:	=	=	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:	=	=	114							
	ОДБ.03 Математика	8	8	8	8	8	8	7	7	7	7	7	7	7	7	7	:	=	=	8	8	8	8	8	8	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	:	=	=	278					
	ОДБ.04 История	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	:	=	=	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	:	=	=	204			
	ОДБ.05 Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	:	=	=	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	:	=	=	112				
	ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:	=	=	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:	=	=	72					
1	ОДБ.07 Естествознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	:	=	=	7	7	7	7	7	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	6	6	:	=	=	180			
	ПД.01 Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	:	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	:	=	=	110	
	ПД.02 Литература	5	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5	5	:	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	3	3	3	3	3	3	3	3	:	=	=	172		
	ПД.03 Экономика	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	:	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:	=	=	126			
	Консультации																18	=	=																									18	=	=	36					
	Промежуточная аттестация																18	=	=																									18	=	=	36					
	Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			1440					

Обозначения:

:

- промежуточная аттестация;

=

- каникулы;

X

- производственная практика;

/

- государственная аттестация;

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. Материально-техническое оснащение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППСЗ 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 и в библиотеке в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

иностранного языка;
русского языка и литературы;
гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
безопасности жизнедеятельности;
гуманитарных дисциплин (обществознания);
географии
экологических основ природопользования
экономики
гуманитарных и социально-экономических дисциплин
математики
технологии кулинарного, кондитерского производства
правовых основ производственной деятельности
охраны труда

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров

Спортивный комплекс:

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация 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. Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

- Кабинет русского языка
 - комплект учебной мебели (30 чел.);
 - комплект учебной литературы;
 - комплект методической литературы;
 - проектор, интерактивная доска
- Кабинет литературы
 - комплект учебной мебели (30 чел.);
 - комплект учебной литературы;
 - комплект методической литературы;
- Кабинет иностранного языка
 - комплект учебной мебели (30 чел.);
 - комплект учебной литературы;
 - комплект методической литературы;
 - комплект учебных плакатов (25 шт) стол преподавателя с встроенным магнитофоном
 - фонограммы на английском языке (10 шт.)
 - эпидиаскоп
- Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
 - комплект учебной мебели (30 чел.);
 - комплект учебной литературы; комплект методической литературы;
- Кабинет безопасности жизнедеятельности
 - комплект учебной мебели (30 чел.)
 - комплект учебных плакатов (20 шт)
 - комплект методических материалов
 - баротермогигрометр
 - люксметр " Аргус - 01 "
 - анемометр цифровой
 - измеритель шума и вибрации ВШВ - 003 - М2, телевизор (1 шт)
 - газоанализатор ЧГ - 2
 - ампервольтметр Ц20
 - микрокалькуляторы (17 шт.)
 - кинофильмы (6шт.)
- Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин (обществознание)
 - телевизор (1шт)
 - комплект учебной мебели (30 чел.)
 - комплект учебной литературы;
 - комплект методической литературы
 - -тренажер Максим 3 - 01 для проведения сердечно-легочной и мозговой реанимации (1 шт) , видеоманитофон (1 шт)
- Кабинет экологических основ природопользования
 - комплект учебной мебели (30 чел.)
 - комплект учебных плакатов

- комплект методических материалов
- баротермогигрометр
- люксметр " Аргус - 01 "
- анемометр цифровой
- измеритель шума и вибрации ВШВ - 003 - М2 дозиметр
- газоанализатор ЧГ - 2
- ампервольтметр Ц20
- кинофильмы (6 шт.)
- Кабинет экономики
 - комплект учебной мебели (30 чел.)
 - комплект учебных плакатов (10 шт)
 - комплект методических материалов
 - микрокалькуляторы (15 шт.)
 - проектор, экран
- Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
 - комплект учебной мебели (30 чел.);
 - комплект учебной литературы;
 - комплект методической литературы;
- Кабинет математики
 - комплект учебной мебели (30 чел.)
 - комплект учебных плакатов (20шт.)
 - комплект методических материалов
 - набор учебных макетов и моделей
 - микрокалькуляторы (20 шт.)
- Кабинет технологии кулинарного, кондитерского производства
 - комплект учебной мебели (30 чел.)
 - комплект учебных плакатов (20шт.)
 - комплект методических материалов
 - комплект учебной литературы;
 - Плита электрическая
 - Котел электрический
 - Чайник электрический
 - Штопор
 - Кастрюли
 - Доска разделочная
 - Ковш
 - Колпак повара
 - Конфетница
 - Набор ножей
 - Ножницы для рыбы
 - Холодильник
 - Сито хозяйственное
 - Сковородки
 - Совки для сыпучих веществ
 - Солоница
 - Соусная ложка
 - Набор тарелок
 - Утятница
 - Фартук повара
 - Черпак
 - Блендер
- Кабинет правовых основ производственной деятельности

- комплект учебной мебели (30 чел.)
- комплект учебных плакатов (10 шт)
- комплект методических материалов
- микрокалькуляторы (15 шт.)
- проектор, экран
- Кабинет охраны труда
 - комплект учебной мебели (30 чел.)
 - комплект учебных плакатов (10 шт)
 - комплект методических материалов
 - микрокалькуляторы (15 шт.)
 - проектор, экран

6.1.2.2. Оснащение лабораторий

- Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров
 - комплект учебной мебели (30 чел.)
 - комплект учебной литературы;
 - комплект столовых приборов.
 - Весы
 - Витрина холодильная «Таир»
 - Прилавок морозильный
 - Гири торговые
 - Комплект кухонной мебели
 - Прилавок СТЛ 04
 - Стол кухонный
 - Холодильник

6.1.2.3. Оснащение спортивного комплекса

- Спортивный зал
 - рабочее место преподавателя; гимнастическое оборудование; легкоатлетический инвентарь; лыжный инвентарь; оборудование и инвентарь для спортивных игр.
 - технические средства обучения: персональный компьютер (переносной). Стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, конь с ручками, конь для прыжков и др.), маты гимнастические, канат для перетягивания, скакалки, секундомеры, весы напольные, ростомер; кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита на волейбольные стойки, сетка волейбольная, волейбольные мячи, мячи для мини-футбола; козел гимнастический, комплекс «Лидер-Ср», комплект для баскетбола, лыжи, лыжные комплекты, теннисный стол, мостик гимнастический, силовой центр, тренажёр «Контингент», штанги, спортивная форма
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:
 - стойки для прыжков в высоту (переносные), турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.
- Тренажёрный зал:
 - Тренажеры; Гири; Гантели; Стойка универсальная. Гриф (20кг.) и диски: 5кг.,

10кг., 15кг, 20кг.

6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

- Столовая

- Весы механические
- Весы электронные
- Водонагреватель ЭПВН-30
- Картофелечистка МОК-28
- Котел электрический КПВ-60
- Лифт ПГ-241
- Мясорубка электрическая МИМ-300
- Овощерезка МРО-250
- Холодильные камеры
- Холодильники двухкамерные
- Электрические плиты
- Электропривод универсальный
- Электрическая сковорода
- Гири торговые
- Комплект кухонной мебели
- Приспособление для резки
- СВЧ Sanyo EM-S1073W
- СВЧ Веко MWC 2010MW
- Термоконтейнер
- Чайники электрические
- Вилки
- Доски разделочные
- Дуршлаг
- Кастрюли 5л
- Кастрюли 7л
- Ковши
- Колпаки повара
- Конфетницы
- Ложки нерж.
- Набор ножей
- Ножницы для рыбы
- Сито хозяйственное
- Скатерти
- Сковородки
- Совки для сыпучих веществ
- Солоницы
- Соусные ложки
- Терелки
- Утятница
- Фартуки повара

- Черпаки
- Бак электрический 20л
- Блендер
- Кипятильник КЕНД
- Ларь морозильный
- Столы кухонные
- Универсальная кухонная машина

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, общественное питание и прочее).

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

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, общественное питание и прочее), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать 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, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, общественное питание и прочее), 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, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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».

7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ

7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- итоговый контроль.

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КНТ им. Б. И. Корнилова определяет формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов техникума по основным профессиональным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) и программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

7.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

7.2.1 Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования является демонстрационный экзамен.

7.2.2 Выпускная квалификационная работа является обязательной частью государственной итоговой аттестации (ГИА). ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Выполнение ВКР должно способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений

7.2.3 Цель защиты ВКР - установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

7.2.4 Защита ВКР проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968.

7.2.5 Государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК) формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз).

7.2.6 Состав ГЭК утверждается приказом директора. Возглавляет ГЭК председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники

7.2.7 Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной

организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

7.2.8 Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности

7.2.9 Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом

7.2.10 Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются директором техникума после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

7.2.11 К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО. Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

7.2.12 Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Программа государственной итоговой аттестации выпускников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кстовский нефтяной техникум имени Бориса Ивановича Корнилова» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами данной образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих ГБПОУ КНТ им.Б.И.Корнилова и определяет следующие положения:

1. Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы;

2. Вид выпускной квалификационной работы - демонстрационный экзамен.
3. Объем времени на проведение - 2 недели.
4. Условия подготовки и процедура проведения ГИА, которые включают в себя комплекс мероприятий, сроки их проведения и ответственных лиц, представлены в таблице 1.

Таблица 1- Условия подготовки и процедура проведения ГИА

№ п/п	Мероприятия ГИА	Сроки	Ответственный
1	2	3	4
1.	Разработать программу ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, Положение о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов WorldSkills и обсудить их на заседании педагогического совета техникума с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.	до 14.11.	Председатель ПЦК
2.	Довести до сведения студентов программу государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, Положение о проведении демонстрационного экзамена, утвержденные директором техникума	до 16.11	Зав.отделением, классный руководитель
3.	Обсудить и рекомендовать на утверждение кандидатуры председателей ГЭК	до 20.11	Председатель ПЦК
4.	Ознакомить студентов с Комплектами оценочной документации (КОД), критериями оценок, размещенными в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайтах www.worldskills.ru и http://www.esat.worldskills.ru	до 18.12	Руководитель ВКР зам. директора по УМР, зав. отделением по профессиям.
5.	Осуществить выбор компетенций и КОД для целей проведения демонстрационного экзамена	до 22.12	Руководитель ВКР
6.	Рассмотреть выбранные компетенции и КОД на заседании ПЦК.	до 25.12	Председатель ПЦК
7.	Отработать экзаменационные задания - серию независимых модулей, соответствующих содержанию профессионального модуля ПМ.02 Монтаж распределительных устройств и вторичных цепей (на технологической площадке)	до 20.05	Руководители практик Руководитель ВКР
8.	Осуществлять руководство и контроль за подготовкой студентов к демонстрационному экзамену	Весь период	Руководитель ВКР, зам. директора по УМР, зав. отделением по профессиям.
9.	Формирование и направление списка участников демонстрационного экзамена в ЦПДЭ.	до 20.04	Руководитель ВКР, зам. директора по УМР

№ п/п	Мероприятия ГИА	Сроки	Ответственный
1	2	3	4
10.	Регистрация всех участников демонстрационного экзамена и экспертов в электронной системе eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных». (Сбор данных с участников ДЭ для внесения в eSim)	до 20.05	Руководитель ВКР, зам. директора по УМР, зав. отделением по профессиям.
11.	Сопровождение экзаменационной группы на ДЭ	По графику	Руководитель ВКР
12.	Ознакомление студентов с результатами выполненных экзаменационных заданий в системе eSim.	По окончании ДЭ	Зам.директора по УМР, зав. отделением по профессиям, секретари
13.	Организовать работу по получению всеми участниками Паспорта компетенций (Skills Passport).	до 28.06.	Зам.директора по УМР, зав. отделением по профессиям, секретари
14.	Организовать работу по оформлению документов государственного образца о среднем профессиональном образовании и приложений к ним согласно инструкции.	до 28.06.	Зам.директора по УМР, зав. отделением по профессиям, секретари
15.	Провести Торжественное вручение дипломов	30.06	Директор, зам. директора по УВР
16.	Составить отчёт о работе ГЭК и рекомендации по совершенствованию подготовки выпускников по профессии. В отчете должна быть отражена следующая информация: -качественный состав Государственной экзаменационной комиссии; -перечень видов государственной итоговой аттестации студентов; -характеристика общего уровня подготовки студентов по данной профессии; -количество дипломов с отличием; -анализ результатов по государственной итоговой аттестации; -недостатки в подготовке студентов по профессии; -выводы и предложения.	до 02.07	Председатель ПЦК
17.	Обсудить отчёт о работе ГЭК на педагогическом совете и предоставить его в МОНО	02.07	Директор
18.	Вести книгу выдачи дипломов студентам.	весь период	Зав. отделением по профессиям
19.	Представить видеоматериалы ДЭ в качестве учебных пособий в кабинетах техникума.	июль	

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников

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

- доклад выпускника на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по дисциплинам учебного плана;
- выполнение программ профессиональных модулей;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

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

8. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик: ГБПОУ КНТ им. Б.И. Корнилова

Разработчики:

Панченко А.Н., зав.методическим кабинетом ГБПОУ КНТ им. Б.И. Корнилова