



Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

РАССМОТРЕНА
на заседании НМС
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
техникум торговли и сервиса»
протокол № 9 от 26.05.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГАПОУ СО «Каменск-Уральский
техникум торговли и сервиса»
от 15.06.2022 г. № 290-од

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация – повар, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ОПОП
– 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО с работодателем

шеф-повар ИП Мадрас ВВ

Должность, наименование организации

Кадров Вадим Викторович

Подпись *ВЯЧЕСЛАВОВИЧ* И.О. Фамилия

« 25 » _____ 2022 г.



г. Каменск-Уральский, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	5
1.1	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена	7
1.2	Нормативный срок освоения программы	8
1.3	Область профессиональной деятельности	9
1.4	Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	9
2	Содержание основной профессиональной образовательной программы	27
2.1	Учебный план	27
2.2	Формирование вариативной части	30
2.3	Календарный учебный график	32
2.4	Программы учебных предметов, дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей и практик	32
2.5	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	35
2.6	Программа развития универсальных учебных действий	35
2.7	Программа коррекционной работы	35
3	Организационно-педагогические условия образовательного процесса	36
3.1	Кадровое обеспечение учебного процесса	36
3.2	Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	36
3.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	38
3.4	Практическая подготовка обучающихся	39
4	Формы аттестации	46
4.1	Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся	46
4.2	Организация государственной итоговой аттестации	48
	Приложение А Учебный план	
	Приложение Б Календарный учебный график	
	Приложение В Программа ОУП.01 Русский язык	
	Приложение Г Программа ОУП.02 Литература	
	Приложение Д Программа ОУП.03 Иностранный язык	
	Приложение Е Программа ОУП.04 Математика	
	Приложение Ж Программа ОУП.05 История	
	Приложение И Программа ОУП.06 Физическая культура	
	Приложение К Программа ОУП.07 ОБЖ	
	Приложение Л Программа ОУП.08 Астрономия	
	Приложение М Программа УПВ.01 Родной язык	
	Приложение Н Программа УПВ.02 Экономика	
	Приложение П Программа УПВ.03 Право	
	Приложение Р Программа ДУП Введение в профессиональную деятельность	

Приложение С Программа ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и гигиены

Приложение Т Программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Приложение Ф Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Приложение Х Программа ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Приложение Ц Программа ОП.05 Основы калькуляции и учета

Приложение Ш Программа ОП.06 Охрана труда

Приложение Щ Программа ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение Э Программа ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Приложение Ю Программа ОП.09 Физическая культура

Приложение Я Программа ОП.10 Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.02 Адаптация в трудовом коллективе

Приложение I Программа ОП.11 Этика и психология в профессиональной деятельности

Приложение II Программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость

Приложение III Программа ОП.13 Основы финансовой грамотности

Приложение IV Программа ОП.14 Экологическая безопасность и ресурсосбережение

Приложение V Программа ОП.15 Детское и функциональное питание

Приложение VI Программа ОП.16 Рисование и лепка

Приложение VII Программа ОП.17 Практикум профессионального мастерства

Приложение VIII Программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приложение IX Программа МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Приложение X Программа МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Приложение XI Программа учебной практики ПМ.01

Приложение XII Программа производственной практики ПМ.01

Приложение XIII Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение XIV Программа МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Приложение XV Программа МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Приложение XVI Программа учебной практики по ПМ.02

Приложение XVII Программа производственной практики по ПМ.02

Приложение XVIII Программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение XIX Программа МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Приложение XX Программа МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Приложение XXI Программа учебной практики по ПМ.03

Приложение XXII Программа производственной практики по ПМ.03

Приложение XXIII Программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приложение XXIV Программа МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Приложение XXV Программа МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Приложение XXVI Программа учебной практики по ПМ.04

Приложение XXVII Программа производственной практики по ПМ.04

Приложение XXVIII Программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приложение XXIX Программа МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Приложение XXX Программа МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Приложение XXXI Программа учебной практики по ПМ.05

Приложение XXXII Программа производственной практики по ПМ.05

Приложение XXXIII Оценочные материалы промежуточной аттестации

Приложение XXXIV Оценочные материалы государственной итоговой аттестации

Приложение XXXV Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Приложение XXXVI Программа развития универсальных учебных действий

Приложение XXXVII Программа коррекционной работы

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена - разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 года № 1569.

ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и 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.

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и примерной основной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер разработана

на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. №1569;
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. N 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в действующей редакции);
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;
- Положения о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;
- Порядка организации практической подготовки обучающихся в ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»;
- Устава ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
с учетом
- Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн);

- Письма Минпросвещения РФ от 20 июля 2020 г. N 05-772 Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования;

- Письма Министерства просвещения РФ от 19 марта 2020г. №ГД-39/04 Методические рекомендации по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;

- - Информационно-методического письма об актуальных вопросах модернизации СПО от 11.10.2015 № 01-00-05/925 Разъяснения ФГАУ «ФИРО» по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин;

- Письма Минобрнауки России от 03.03.2016 № 08-334 «О самостоятельной предметной области и детализации требований к предметным результатам освоения программы учебных предметов «Математика» и «Русский язык» на уровне основного общего образования»;

- Письма Минобрнауки России от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

- Письма Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 20.06.2018 № 05-192 «Об изучении родных языков из числа языков народов Российской Федерации»;

- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

- Примерной основной образовательной программы профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Технического описания компетенции 34 WSI "Поварское дело" конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills);
- Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (приложение №1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016г. №ПО/19).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1 – Нормативные сроки освоения программы

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО ППССЗ по очной форме обучения
основное общее образование	Повар ↔ кондитер	3 года 10 месяцев

Трудоемкость освоения студентом данной ОПОП на базе основного общего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению составляет **5904** часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП (таблица 2)

Таблица 2 – Трудоемкость освоения ОПОП

Структура программы	Число недель	Часы
Обучение по циклам	106	3816
Учебная практика	36	1296
Производственная практика	15	540
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная (итоговая) аттестация	2	72
Каникулярное время	35	
Итого	164/199	5904

1.3 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

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

1.4 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС среднего общего образования устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы: личностным, метапредметным и предметным,

Личностные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии

экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных общеобразовательных дисциплин (ОУД) на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных общеобразовательных дисциплин на углубленном уровне ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература

1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

5) знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

9) овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

ОУП.03 Иностранный язык

1) сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

2) владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

3) достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;

4) сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

ОУП.04 Математика

1) сформированность представлений о необходимости доказательств при обосновании математических утверждений и роли аксиоматики в проведении дедуктивных рассуждений;

2) сформированность понятийного аппарата по основным разделам курса математики; знаний основных теорем, формул и умения их применять; умения доказывать теоремы и находить нестандартные способы решения задач;

3) сформированность умений моделировать реальные ситуации, исследовать построенные модели, интерпретировать полученный результат;

4) сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

5) владение умениями составления вероятностных моделей по условию задачи и вычисления вероятности наступления событий, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению.

ОУП.05 История

1) сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

2) владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

3) сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

4) владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

5) сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

ОУП.06 Физическая культура

1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;

ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности

1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

2) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

5) знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

6) знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);

7) знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

8) умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

9) умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

10) знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;

11) знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

12) владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

ОУП.08 Астрономия

1) сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

2) понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

3) владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

4) сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

5) осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

УПВ.01 Родной язык

1) сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

2) владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

3) сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

4) сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;

5) сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;

6) обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;

7) овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

8) сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность.

УПВ.02 Экономика

1) сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества; как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

2) понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

3) сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и

принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

4) владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

5) сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

6) умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

7) способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

8) понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.

9) сформированность представлений об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук; особенностях ее методологии и применимости экономического анализа в других социальных науках; понимание эволюции и сущности основных направлений современной экономической науки;

10) владение системными экономическими знаниями, включая современные научные методы познания и опыт самостоятельной исследовательской деятельности в области экономики;

11) владение приемами работы со статистической, фактической и аналитической экономической информацией; умение самостоятельно анализировать и интерпретировать данные для решения теоретических и прикладных задач;

12) умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства;

13) сформированность системы знаний об институциональных преобразованиях российской экономики при переходе к рыночной системе, динамике основных макроэкономических показателей и современной ситуации в экономике России.

УПВ.03 Право

- 1) сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- 2) владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- 3) владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- 4) сформированность представлений о Конституции Российской Федерации как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- 5) сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- 6) сформированность основ правового мышления и антикоррупционных стандартов поведения;
- 7) сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- 8) понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- 9) сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- 10) сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.
- 11) сформированность представлений о роли и значении права как важнейшего социального регулятора и элемента культуры общества;
- 12) владение знаниями об основных правовых принципах, действующих в демократическом обществе;
- 13) сформированность представлений о системе и структуре права, правоотношениях, правонарушениях и юридической ответственности;
- 14) владение знаниями о российской правовой системе, особенностях ее развития;
- 15) сформированность представлений о конституционном, гражданском, арбитражном, уголовном видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;

16) сформированность правового мышления и способности различать соответствующие виды правоотношений, правонарушений, юридической ответственности, применяемых санкций, способов восстановления нарушенных прав;

17) сформированность знаний об общих принципах и нормах, регулирующих государственное устройство Российской Федерации, конституционный статус государственной власти и систему конституционных прав и свобод в Российской Федерации, механизмы реализации и защиты прав граждан и юридических лиц;

18) понимание юридической деятельности как формы реализации права; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;

19) сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации, выработки и доказательной аргументации собственной позиции в конкретных правовых ситуациях с использованием нормативных актов.

Результаты изучения дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся должны отражать:

1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Основные виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника представлены в таблице 3, общие компетенции – в таблице 4, личностные результаты реализации программы воспитания – в таблице 5.

Таблица 3 – Основные виды профессиональной деятельности и компетенции

Код	Наименование
ВПД 1	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 2	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 мероприятия по контролю качества выполняемых работ и расходуемых материалов
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 3	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 4	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 5	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

Таблица 4. - Общие компетенции выпускников

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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>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.</p> <p>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.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
		<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	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 профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
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 профессии.
		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 профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном 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>

Таблица 5 – Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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 представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
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
Забочающийся 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

2 СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме обучения на базе полного среднего образования - 3 года 10 месяцев. При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану специальности. Каникулы устанавливаются 2 раза в течение учебного года продолжительностью 11 недель, в том числе в зимний период 2 недели.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу; все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

Продолжительность учебной недели составляет шесть дней. Продолжительность занятий теоретического обучения составляет 45 минут, учебной и производственной практики - 6 часов.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделен 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 соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования при разработке учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования сформирован общеобразовательный цикл, включая общеобразовательные учебные предметы (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: «Русский язык и литература», «Родной

язык и литература», «Иностранные языки», «Общественные науки», «Математика и информатика», «Естественные науки», «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного общеобразовательного учебного предмета из каждой предметной области.

При формировании учебного плана включены в общеобразовательный цикл общие учебные предметы: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». В учебный план включены общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Экономика», «Право», «Родной язык».

В учебный план в раздел «Дополнительные предметы по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией, в том числе из обязательных предметных областей, учитывающие специфику и возможности профессиональной образовательной организации введен предмет «Введение в профессиональную деятельность». В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

С учетом социально-экономического профиля профессионального образования, осваиваемой специальности предметы «Математика», «Экономика», «Право» изучаются на углубленном уровне.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по предметам общеобразовательного цикла в объеме **2244** час. Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется с первого по третий курс. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ППКРС.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и

содержанием профессиональных модулей и учебных дисциплин. Объем времени, отведенный на самостоятельную работу, находит отражение:

- в учебном плане ППКРС, где определяется общий объем времени, отводимый на самостоятельную работу;
- в рабочих программах учебных дисциплин, рабочих программах междисциплинарных курсов.

Самостоятельная работа студентов составляет в целом по образовательной программе 114 часов (2%), носит практикоориентированный характер, проводится с целью:

- формирования и развития профессиональных и общих компетенций и их элементов: знаний, умений, практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО и запросами работодателей;
- развития познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности профессионального мышления: способности к профессиональному и личностному развитию, самообразованию и самореализации;
- развития культуры межличностного общения, взаимодействия между людьми, формирования умений работы в команде, эффективного общения с коллегами, руководством, потребителями.

Формы самостоятельной работы устанавливаются преподавателями при разработке рабочих программ дисциплин; междисциплинарных курсов, определяются степенью подготовленности студентов, содержанием дисциплины, междисциплинарного курса. Самостоятельная работа выполняется студентами по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, проверяется и оценивается педагогом.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (компьютерные классы, библиотека) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», имеют доступ в электронную библиотечную систему Юрайт, ЭОС «Айбукс», ЭОС «Просвещение».

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

Обязательным разделом ППКРС является практика, реализуется в рамках практической подготовки, представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе

выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

На втором курсе проводится в 3 семестре учебная практика – 72 часа, в 4 семестре учебная практика – 216 часов, производственная практика – 72 часа. На третьем курсе в 5 семестре проводится учебная практика в объеме 144 часа, производственная практика – 144 часа, в 6 семестре учебная - в объеме 288 часов, производственная - 108 часов, в 7 семестре учебная практика – 252 часа, производственная практика – 72 часа, в восьмом семестре учебная практика – 324 часа, производственная практика – 144 часа.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе применяются следующие образовательные технологии: активного обучения, модульного обучения, развития критического мышления, проблемного обучения, информационно-компьютерные, диалоговые, практико-ориентированные, технология саморазвития.

При реализации образовательной программы при необходимости используется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дан в Приложении А.

2.2 Формирование вариативной части

Вариативная часть ППССЗ в объёме **576** часов использована на:

- увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части;
- введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и

освоения образовательной программы, определенных на основе профессиональных стандартов: 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н); 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.);

– введение новых учебных дисциплин на формирование всех ОК, предусмотренных ФГОС СПО.

Распределение вариативной части учебного плана ППКРС по циклам представлено в таблице 5.

Таблица 5 - Распределение вариативной части учебного плана

Направление	УД, ПМ, МДК	Часы
- введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и п р о ф е с с и о	ОП.17 Практикум профессионального мастерства	
- введение новых учебных дисциплин на формирование всех ОК, предусмотренных ФГОС СПО.	ОП.10 Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.01 Адаптация в трудовом коллективе	38
	ОП.11 Этика и психология в профессиональной деятельности	36
	ОП.12 Основы предпринимательской деятельности/АД 02 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость	
	ОП.13 Основы финансовой грамотности	
	ОП.14 Экологическая безопасность и ресурсосбережение	
	ОП.15 Детское и функциональное питание	
	ОП.16 Рисование и лепка	48

увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Всего		

2.3 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по годам, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, дан в Приложении Б.

2.3 Программы учебных предметов, дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей и практик

Перечень рабочих программ учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и всех видов практик представлен в таблице 6.

Таблица 6 – Рабочие программы предметов, дисциплин, модулей и практик

Индекс	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения
ОУП.01	Русский язык	В
ОУП.02	Литература	Г
ОУП.03	Иностранный язык	Д
ОУП.04	Математика	Е
ОУП.05	История	Ж
ОУП.06	Физическая культура	И
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	К
ОУП.08	Астрономия	Л
УПВ.01	Родной язык	М
УПВ.02	Экономика	Н
УПВ.03	Право	О
ДУП.01	Введение в профессиональную деятельность	Р
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания и гигиены	С
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Т
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Ф
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Х
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Ц
ОП.06	Охрана труда	Ш
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щ
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Э
ОП.09	Физическая культура	Ю
ОП.10	Экологическая безопасность и ресурсосбережение	Я
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость	І
ОП.12	Детское и функциональное питание	ІІ
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ІІІ
ОП.14	Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.02 Адаптация в трудовом коллективе	ІV
ОП.15	Рисование и лепка	V
ОП.16	Этика и психология в профессиональной деятельности	VI
ОП.17	Практикум профессионального мастерства	VII
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	VIII
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	IX
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	X
УП.01	Учебная практика УП.01	XI

ПП.01	Производственная практика ПП.01	XII
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	XIII
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	XIV
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	XV
УП.02	Учебная практика УП.02	XVI
ПП.02	Производственная практика ПП.02	XVII
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	XVIII
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	XIX
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	XX
УП.03	Учебная практика УП.03	XXI
ПП.03	Производственная практика ПП.03	XXII
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	XXIII
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	XXIV
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	XXV
УП.04	Учебная практика УП.04	XXVI
ПП.04	Производственная практика ПП.04	XXVII
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	XXVIII
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	XXIX
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	XXX
УП.05	Учебная практика УП.05	XXXI
ПП.05	Производственная практика ПП.05	XXXII

2.5 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Программа воспитания обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Примерной рабочей программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Программа включает такие направления, как духовно-нравственное развитие, воспитание обучающихся, их социализацию и профессиональную ориентацию, формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни, план внеурочной деятельности. (Приложение XXXV).

2.6 Программа развития универсальных учебных действий

Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает формирование компетенций обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности (Приложение XXXVI).

2.7 Программа коррекционной работы

Программа коррекционной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает организацию работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами (Приложение XXXVII).

3 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами. В подготовке специалистов участвуют 14 преподавателей и 6 мастеров производственного обучения, из них 7 человек имеют высшую категорию, что составляет 44% от количества педагогических работников, работающих на данной образовательной программе, 8 человек первую квалификационную категорию (50%).

Доля педагогов, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет 87,5%.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеют все преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения, а также прошли повышение квалификации и стажировку в профильных организациях.

Информация о персональном составе педагогических работников размещается на сайте техникума.

3.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС. Информация о реализуемой образовательной программе с указанием учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики, учебном плане, календарном учебном графике, аннотации к рабочим программам дисциплин, сведения о методических и иных документах, разработанных техникумом для обеспечения образовательного процесса, размещаются на сайте техникума. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики разрабатываются преподавателями и размещаются в электронной базе данных, формируемой методической службой техникума, а также хранятся в бумажном варианте в методическом кабинете.

Другие учебно-методические материалы систематизируются также в кабинетах преподавателей соответствующих дисциплин и лабораториях.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на его выполнение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданным за последние 5 лет. Библиотечный фонд техникума систематически пополняется учебной, справочной и методической литературой. В библиотечном фонде имеются электронные образовательные ресурсы электронной библиотечной системы Юрайт, ЭОС «Айбукс» (индивидуальный неограниченный доступ), ЭОС «Просвещение».

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

Обеспечен доступ в Интернет для студентов и педагогов техникума. Компьютерная техника оснащена лицензионным программным обеспечением.

На персональных компьютерах установлено следующее программное обеспечение:

1. Операционная система	Windows 7, Windows 10
2. Создание и редактирование текстов	Блокнот, WordPad
	Microsoft Word 2007, 2010, 2013, 2019, 2016
3. Создание и редактирование электронных таблиц	Microsoft Excel 2007, 2010, 2013, 2019
4. Создание и редактирование мультимедийных презентаций	Microsoft PowerPoint 2007, 2010, 2013, 2016, 2019
5. Вёрстка и подготовка публикаций	Microsoft Publisher 2007, 2010, 2013, 2016, 2019
6. Редактирование растровой графики	Adobe Photoshop CS5, Adobe Creative Cloud (год. лиц)
7. Редактирование векторной графики	Adobe Illustrator CC 2019, Adobe Creative Cloud (год. лиц)
8. Редактирование векторной графики	CorelDRAW X3

9. Защита от вирусов и других вредоносных программ, хакерских атак, спама	Kaspersky
10. Исключение доступа обучающихся к интернет - ресурсам, несовместимым с задачами их воспитания	SkyDNS
11. Просмотр и чтение документов	Acrobat, AdobeCreative Cloud (год. лиц)
12. Создание архивов	7-zip, winrar

3.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.03 Повар, кондитер создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для организации теоретического обучения и практических занятий используется 15 учебных аудиторий, 5 лаборатории, 3 компьютерных класса (40 посадочных мест), библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, спортивный зал, актовый зал.

Учебные кабинеты полностью обеспечены учебной мебелью.

Всего для подготовки по данной профессии используются 40 компьютеров, 14 мультимедийных проекторов, интерактивная доска, 14 ноутбуков, 5 телевизоров, комплект оборудования и программное обеспечение для дистанционного обучения. К сети Internet подключено 40 компьютеров в учебных классах и 40 компьютеров административно-преподавательского состава. На персональных компьютерах установлено программное обеспечение. В компьютерном классе создана локальная сеть.

Имеется информационно-библиотечный центр, оборудованный компьютерной и множительной техникой: 1 копировальный аппарат, 3 сканера, периферийные устройства – лазерные принтеры. Множительная и копировальная техника используется в учебном процессе.

Учебные кабинеты обеспечены теле- видео- и аудиоаппаратурой.

Для проведения практических, лабораторных занятий и учебной практики используются; лаборатории химии; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех. Оснащение

лабораторий и учебных кабинетов обеспечивает возможность реализации образовательной программы.

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:
- спортивный зал.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал

3.4 Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка по ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер организована в техникуме и в организациях, которые осуществляют свою деятельность по профилю ОПОП на основании договора, заключаемого между ГАПОУ СО «КУТТС» и профильной организацией. Практическая подготовка студентов организуется на предприятиях сферы питания различных форм собственности:

- ООО «Олвик» кафе «Экспрес»;
- ООО «Кофейня Лакомка»;
- «ДМ-ГРУПП»;
- ООО «Общепит»;
- ООО «Фортэк- 97»;

- Кафе «Иван Васильевич»;
- Арт-кафе «Седьмое небо»;
- Кафе «Большие тарелки».

С профильными организациями у техникума оформлены договорные отношения. Оборудование профильных организаций и техническое оснащение рабочих мест для организации практической подготовки соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся выполнять определенные виды работ, овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Практическая подготовка обучающихся в техникуме осуществляется при проведении практических занятий по дисциплинам и междисциплинарным курсам (выполнение отдельных элементов видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью); практики (выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью).

Кабинеты, лаборатории оснащены оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудованием и инструментами, используемыми при проведении чемпионатов WSR и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WSR по компетенции «Поварское дело».

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Для организации теоретического обучения и практических занятий используется 14 учебных аудиторий, 2 лаборатории, 1 компьютерный класс (12 посадочных мест), библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, спортивный зал.

К сети Internet подключены все компьютеры административно-преподавательского состава. На персональных компьютерах установлено программное обеспечение. В компьютерном классе создана локальная сеть.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов

образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, составляет 1836 часов (69%).

Компоненты образовательной программы, реализация которых осуществляется в форме практической подготовки представлены в таблице 7.

Таблица 7 – Компоненты ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер

Компонент ОПОП	Вид учебной деятельности	Количество часов	Организация
ОУП.01 Русский язык	уроки	14	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОУП.02 Литература	уроки	14	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОУП.03 Иностранный язык	уроки	22	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОУП.04 Математика	уроки	12	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОУП.05 История	уроки	10	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОУП.06 Физическая культура	уроки	11	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности	уроки	12	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОУП.08 Астрономия	уроки	6	ГАПОУ СО «КУТТС»
УПВ.01 Родной язык	уроки	18	ГАПОУ СО «КУТТС»
УПВ.02 Экономика	уроки	16	ГАПОУ СО «КУТТС»
УПВ.03 Право	уроки	20	ГАПОУ СО «КУТТС»
ДУП.01 Введение в профессиональную деятельность	уроки	116	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и гигиены	Практические занятия	12	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Практические занятия	16	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Практические занятия	12	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Практические занятия	8	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.05 Основы калькуляции и учета	Практические занятия	12	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.06 Охрана труда	Практические занятия	10	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Практические занятия	26	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Практические занятия	21	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.09 Физическая культура	Практические занятия	14	ГАПОУ СО «КУТТС»

ОП.10 Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.02 Адаптация в трудовом коллективе	Практические занятия	14	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.11 Этика и психология в профессиональной деятельности	Практические занятия	18	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.12 Основы предпринимательской деятельности/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость	Практические занятия	18	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.13 Основы финансовой грамотности	Практические занятия	18	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.14 Экологическая безопасность и ресурсосбережение	Практические занятия	12	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.15 Детское и функциональное питание	Практические занятия	10	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.16 Рисование и лепка	Практические занятия	38	ГАПОУ СО «КУТТС»
ОП.17 Практикум профессионального мастерства	Практические занятия	102	ГАПОУ СО «КУТТС»
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Практические занятия	18	ГАПОУ СО «КУТТС»
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Практические занятия	30	ГАПОУ СО «КУТТС»
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Практические занятия	16	ГАПОУ СО КУТТС
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Практические занятия	62	ГАПОУ СО КУТТС
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Практические занятия	10	ГАПОУ СО КУТТС
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Практические занятия	44	ГАПОУ СО КУТТС
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Практические занятия	30	ГАПОУ СО КУТТС
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Практические занятия	56	ГАПОУ СО КУТТС
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практические занятия	10	ГАПОУ СО КУТТС
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практические занятия	60	ГАПОУ СО КУТТС
	Всего	972	

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	144	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
	Производственная практика	72	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	288	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
	Производственная практика	144	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	288	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
	Производственная практика	108	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	252	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
	Производственная практика	72	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	324	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
	Производственная практика	144	ГАПОУ СО «КУТТС» /Профильная организация
Всего учебной и производственной практик		1836	
Итого практической подготовки:		2808	

4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль результатов учебной деятельности и промежуточную аттестацию обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и их соответствие требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Каменск- Уральский техникум торговли и сервиса»;

Текущий контроль осуществляется преподавателями на любом из видов учебных занятий. Текущий контроль проводится в пределах времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости обучающихся может иметь следующие формы:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверка выполнения письменных заданий;
- защита лабораторных и практических работ;
- проведение контрольных работ;
- выполнение рефератов (докладов),
- подготовка презентаций;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме).

Возможны и другие формы текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Результаты текущего контроля на учебных занятиях оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в журналы в колонке за соответствующий день проведения текущего контроля.

Промежуточная аттестация предполагает:

- на уровне студента — оценку достижений в учебно-профессиональной деятельности, степени освоения общих и профессиональных компетенций, уровня достижений личностных, метапредметных и предметных результатов;
- на уровне педагога - оценку результативности профессионально-педагогической деятельности, эффективности созданных педагогических условий;
- на уровне администрации - оценку результативности деятельности образовательного учреждения, состояния образовательного процесса, выявление динамики условий образовательного взаимодействия.

Текущая и промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебно- профессиональной деятельностью студентов, ее корректировку. Целью текущей и промежуточной аттестации является оценка степени соответствия качества образования студентов требованиям Федерального государственного образовательного стандарта. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся,
- оценка достижения метапредметных и предметных результатов.

Организация промежуточной аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется на основе программы промежуточной аттестации, содержащей в качестве структурных компонентов пояснительную записку, график промежуточной аттестации, инструментарий педагогической диагностики.

Оценочные материалы промежуточной аттестации представлены в Приложении XXXIII.

4.2 Организация государственной итоговой аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной и осуществляется в техникуме на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде демонстрационного экзамена по методике WorldSkills.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включает в себя программу государственной итоговой аттестации, методику оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания, критерии оценки, текст предварительного инструктажа при проведении демонстрационного экзамена. Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения государственной итоговой аттестации, обеспечивает цикловая методическая комиссия по ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования.

Студентам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования.

Студентам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по установленному в техникуме образцу.

Государственная итоговая аттестация проводится по окончании срока обучения для выпускников ППССЗ в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» и Программой государственной итоговой аттестации по ППКРС по профессии ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер.

Оценочные материалы по Государственной итоговой аттестации обучающихся по профессии ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер даны в Приложении XXXIV.