

Утверждаю
Директор ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
_____ И.В. Данилова

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования – среднее профессиональное образование

Образовательная программа – программа подготовки квалификационных рабочих, служащих

Профессия – 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация(и) выпускника – Повар, кондитер

Организация разработчик – государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»), 43.00.00 «Сервис и туризм» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утверждённого 09.12.2016 года № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016г № 44898)

РАССМОТРЕНА на заседании
педагогического советом ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Протокол заседания педагогического совета
№ 7 от «24» июня 2021 г

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «МИК - 35»


М.Е. Ниворожкин
М.П. 26.06.2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Янтарь Дона»


Л.М. Скрипченко
М.П. 26.06.2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Филиал «Комбинат питания»
ГАУК РО РГМТ

Директор _____ А.Г. Киблицкий


М.П. 26.06.2021 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика основной образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	13
Раздел 5. Структура образовательной программы	21
5.1. Учебный план	
5.2. Календарный учебный график	
5.3. Рабочая программа воспитания	
5.4. Календарный план воспитательной работы	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	21
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	21
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	26
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	26
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	26
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	27
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	28
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	29
ПРИЛОЖЕНИЯ	30

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее – ООП) по профессии среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016г. № 1569 (далее – ФГОС СПО).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».
- Федеральный закон от 02.12.2019 N 403-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" и отдельные законодательные акты Российской Федерации" (вступил в силу с 01.07.2020)
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (в ред. от 18.11.2020) (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778)
- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам СПО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59771)

–Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 882/391 "Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ« (Зарегистрирован 10.09.2020 № 59764)

–Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747«О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

(Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 N 62178)

–Письмо Минобрнауки России от 30.10.2020 N МН-5/20730 «О направлении вопросов-ответов» (вместе с "Вопросами-ответами в части правового регулирования практической подготовки обучающихся")

–Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 №05-369 «О направлении рекомендаций»

Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки

–Порядок проведения практической подготовки обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» пр. № 25 от 31.08.2020г.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

2.1.Нормативный срок освоения программы

Сроки получения СПО по профессии Повар, кондитер при очной форме получения образования на базе среднего общего образования **1 год 10 месяцев.**

Форма обучения: очная

Срок освоения ПООП СПО увеличен на год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Данная образовательная программа имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, введены экзамены (квалификационные), на которые в качестве внештатных экспертов приглашаются работодатели. Экзамены (квалификационные) проводятся в виде практических заданий и часы на них выделяются из промежуточной аттестации. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов.

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-оценочные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» для 3-его и 4-ого уровней квалификации.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WRS;

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции

2.2. Требования к поступающим на программу и условия поступления.

Абитуриент должен иметь среднее общее образование, о чем и должен предоставить аттестат об основном общем образовании.

Прием на обучение осуществляется в соответствии с Правилами приема после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку Ф 086-У.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар», «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организации питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Наименование должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также, при необходимости, неполный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются: хронические заболевания органов пищеварения, органов дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни, заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным и ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- имеет склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью Интернет;
- использовать в работе информационно – коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;
- по программам высшего профессионального образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции общественного питания;
- 38.03.02 Менеджмент;
- 38.03.06 Торговое дело;
- 38.03.07 Товароведение;
- 43.03.01 Сервис;
- 43.03.03 Гостиничное дело;
- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания;
- 38.04.02 Менеджмент;
- 38.04.06 Торговое дело;
- 38.04.07 Товароведение;
- 43.04.01 Сервис;
- 43.04.03 Гостиничное дело;
- по программам высшего профессионального образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению полготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии.

Кроме того, возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов; скульптура композиции из цветов);
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

Область профессиональной деятельности выпускников:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по 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	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	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
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p>	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации</p>

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения</p>
---	---	---

		потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p>Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи</p>

		салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

	<p>реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	
		<p>Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p>Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и</p>

		личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
--	--	---

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии состоит из дисциплин и модулей обязательной и вариативной части.

Формирование вариативной части ППКРС

- 20 часов - на увеличение количества часов по ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 28 часов - на увеличение количества часов по ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 35 часов – на увеличение количества часов по ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места;
- 4 часа – на увеличение количества часов по ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- 36 часов – на углубление базовой подготовки и реализации адаптационного компонента по ОП.10 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- 43 часа – на углубление базовой подготовки и реализации адаптационного компонента по ОП.11 Зарубежная кулинария
- 45 часа – на углубление базовой подготовки и реализации адаптационного компонента по ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 34 часов – на углубление базовой подготовки и реализации адаптационного компонента по ОП.13 Психология и эффективное поведение на рынке труда
- 49 часа – на углубление базовой подготовки и реализации адаптационного компонента по ОП. 14 Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания
- 54 часов – на углубление базовой подготовки и реализации адаптационного компонента по ОП. 15 Карьерное моделирование

- 36 часов – на увеличение производственной практики «ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в соответствии с запросами работодателей
 - 98 часов – на увеличение времени изучения МДК.04.02, ПП. 04 «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» в соответствии с запросами работодателей
 - 130 часа – на увеличение времени изучения МДК.05.02, ПП. 05 «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» в соответствии с запросами работодателей.
- Основанием для распределения вариативной части ППКРС являются:
- необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
 - углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций;
 - обеспечения конкурентоспособности на рынке труда.

Формы проведения промежуточной аттестации

Формами проведения промежуточной аттестации обучающихся являются: зачет, дифференцированный зачет (в том числе комплексный), экзамен, экзамен квалификационный.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующих модуля или дисциплины. По всем дисциплинам общепрофессионального цикла проводится промежуточная аттестация в виде зачёта, дифференцированного зачёта или экзамена.

По междисциплинарным курсам проводятся дифференцированные зачеты, а по окончании профессиональных модулей - экзамены (квалификационные), которые представляют собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов -10. Успеваемость обучающегося по итогам семестра при сдаче экзамена и дифференцированного зачёта определяется оценками: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно, при зачете - «зачтено/не зачтено».

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена.

Обязательные требования – задания в демонстрационном экзамене должны предусматривать сложность не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

На итоговую аттестацию отводится одна неделя.

За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации, утверждённой педагогическим советом техникума. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе

выпускником могут быть представлены отчёты о достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики).

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план (Приложение 1)

5.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

5.3. Рабочая программа воспитания (Приложение 3)

5.4. Календарный план воспитательной работы (Приложение 4)

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Информатики

- персональные компьютеры,
- мультимедийный проектор,
- экран, принтеры,
- сканер,
- сетевое оборудование,
- интерактивная доска,
- стол ученический -15шт., стул-30шт.,
- стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт.,
- шкаф для документов -1шт;

Междисциплинарный компьютерный класс

стол ученический -15шт., стул-30шт.,
стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт.,
шкаф для документов -1шт;
персональные компьютеры,
мультимедийный проектор,
экран, принтеры,
сканер,
сетевое оборудование,
интерактивная доска,

Технологии кулинарного и кондитерского производства

мультимедийный проектор, экран, принтеры, сканер, сетевое оборудование,
интерактивная доска, ПК-10шт,
стол ученический -15шт., стул-30шт.,
стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт., шкаф для документов -1шт.

Микробиологии, санитарии и гигиены

доска маркерная -1шт., ноутбуки – 11 шт.,
проектор в комплекте – 1шт., программное обеспечение,
стол ученический -10шт., стулья – 20шт.,
стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт., шкаф для документов -1шт.

Социально – экономических дисциплин

мультимедийная установка, интерактивная доска,
стол ученический -15шт., стул-30шт., стол преподавателя -1шт.,
стул преподавателя -1шт., шкаф для документов -6шт.,
информационные стенды.

Иностранного языка

стол ученический -10шт.,стулья – 20шт.,
стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт.,
доска маркерная -1шт.,
ноутбуки – 11 шт.,
проектор в комплекте – 1шт., программное обеспечение
шкаф для документов -1шт.;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

стол ученический -15шт., стул-30шт.,
стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт.,
ПК с программным обеспечением
проектор мультимедийный,
макеттренажер "Максим",
шкаф для документов -2шт.

Лаборатории:

Технического оснащения и организации рабочего места

мультимедийная установка, интерактивная доска,
стол ученический -15шт., стул-30шт.,
стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт., шкаф для документов -6шт.,
информационные стенды.

Товароведения продовольственных товаров

доска маркерная -1шт., ноутбуки – 11 шт.,

проектор в комплекте – 1шт., программное обеспечение,

стол ученический -10шт., стулья – 20шт.,

стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт., шкаф для документов -1шт.

Мастерские:

Учебный кулинарный цех

Аэрогриль с галогенном VESelectric

Лапшерезкаручная со съемной насадкой Pasta dicasaPCM-180

Ломтерезка Bosh MAS 4200 (Слайсер)

Миксер Bosh-3010

Мясорубка Moulinex hv2 1300

Плита индукционная HL-C22 ХА

Погружной блендер Braun 4200 MQ9037х

Аппарат для темперирования шоколада

Блендер HBB608-CE, стакан 1,25 л. 2 скорости

Вакуумный упаковщик ProCook PC-Vk 1080

Весы порционные SW-5 0/04-5кг. платформа 241*192 мм

Весы электронные порционные CASSW-5

Водонагреватель аккумуляторный ТермексRZL-100 вер VS

Гранитор

Индукционная плита Makswel MW

Кухонная машина Sekrett

Кухонный прибор StebaSV1SOUSVIDEGARER для приготовления пищи методом «СУ Вид»

Кухонный процессор

Миксер планетарный GASTROMIXB 5 ECO

Мойка

Пароконвектомат ПКА 6-1/3П, без гастроемкостей

Печь микроволновая SAMSUNG ME83KRW-1

Печь электрическая «Мечта»

Печь электрическая «Мечта»

Плита 4-х конфорочная 900 СЕР ПКЭ-4КВ 840/850/860ШЭ

Плита 2-х конфорочная 900 СЕР ITERMA ПКЭ-2КВ 550/850/860 П

Плита индукционная INOKORдвухконфорочнаяIN7000D

Подставка под пароконвектомат ПК-8-02 под мини-пароконвектомат ПКА 6-1/3П

Подставка под пароконвектомат ПК-6М

Подставка под пароконвектомат ПК-6М

Рисоварка HURAKAN HKN-SR56M

Стол пристенный СПП 15*6 оцинк 1150x600x870

Стол производственный 4 х секционный

Стол производственный островной СПО (пс)-6-6

Стол СПБ (пс) – 8-6(н)

Термораскатка-спагетницаImpasta 180

Фритюрница Starfood FRI – 8L

Холодильник «Indesit B 18»

Холодильник Бирюса

Холодильник Орск

Шкаф для посуды

Шкаф офисный AM 1891

Шкаф офисный АМ 1891

Шнековая соковыжималка Kuvings NGE-3570

Учебный кондитерский цех

Миксер Bosh-3010

Мясорубка Moulinex hv2 1300

Плита индукционная HL-C22 ХА

Погружной блендерBraun 4200 MQ9037х

Аппарат для темперирования шоколада

Блендер НВВ608-СЕ, стакан 1,25 л. 2 скорости

Вакуумный упаковщик ProCook PC-Vk 1080

Весы порционные SW-5 0/04-5кг. платформа 241*192 мм

Весы электронные порционные CASSW-5

Водонагреватель аккумуляторный ТермексRZL-100 вер VS

Гранитор

Индукционная плита Makswel MW

Кухонная машина Sekrett

Кухонный прибор StebaSV1SOUSVIDEGARER для приготовления пищи методом «СУ Вид»

Кухонный процессор

Миксер планетарный GASTROMIXB 5 ECO

Мойка

Пароконвектомат ПКА 6-1/3П, без гастроемкостей

Печь микроволновая SAMSUNG ME83KRW-1

Печь электрическая «Мечта»

Плита 4-х конфорочная 900 СЕР ПКЭ-4КВ 840/850/860ШЭ

Плита 2-х конфорочная 900 СЕР ИТЕРМА ПКЭ-2КВ 550/850/860 П

Плита индукционная INDOKORдвухконфорочнаяIN7000D

Подставка под пароконвектомат ПК-8-02 под мини-пароконвектомат ПКА 6-1/3П

Подставка под пароконвектомат ПК-6М

Рисоварка HURAKAN HKN-SR56M

Стол пристенный СПП 15*6 оцинк. 1150x600x870

Стол производственный 4-х секционный

Стол производственный островной СПО (пс)-6-6

Стол СПБ (пс) – 8-6(н)

Термораскатка-спагетница Impasta 180

Фритюрница Starfood FRI – 8L

Холодильник «Indesit В 18»

Холодильник Бирюса

Холодильник Орск

Шкаф для посуды

Шкаф офисный АМ 1891

Шкаф офисный АМ 1891

Шнековая соковыжималка Kuvings NGE

Спортивный комплекс

Тренажеры, тренажерные комплексы

Тренажерный зал общефизической подготовки

Блок двойной спортивно-туристский – 4шт;

Веревка спортивно – туристская -200 шт;

Вешалка – 1 шт;

Гиря -2шт;

Дартс «18 проф» – 1шт;

Диск «Здоровье» - 5шт;
Диск гимнастический – 10 шт;
Доска пробковая – 5 шт;
Дротики для ДАРТСА-3шт ;
Жумар альпинистский – 5 шт;
Извещатель пожарный дымовой ИП 212-41М – 8 шт;
Извещатель пожарный ручной ИПР-И – 2 шт;
Карабин страх. «Кондар» - 10 шт;
Карабины – 13 шт;
Коврик для аэробики – 10 шт.
Компьютер -3шт;
Принтер – 1 шт;
Мединцинбол – 15 шт;
Мишень для дартса классическая – 2 шт;
Мяч баскетбольный – 47 шт;
Мяч баскетбольный тренировочный – 10 шт;
Мяч волейбольный – 45 шт;
Мяч волейбольный тренировочный - 20 шт;
Мяч гимнастический – 17 шт;
Мяч для настольного тенниса – (6шт) – 20 шт;
Мяч для футзала – 2 шт;
Мяч массажный – 20 шт;
Мяч футбольный – 41;
Обруч алюминиевый – 15шт;
Палка для аэробики – 15 шт;
Секундомер электрон. – 5 шт;
Сетка баскетбольная (пара)- 10шт;
Сетка волейбольная – 6 шт;
Сетка для настольного тенниса – 6шт;
Сетка для переноса 10 мячей – 1шт;
Сетка футбольная – 3шт;
Сетка мини футбольная – 2 шт
Скакалки – 70шт;
Скамья гимнастическая – 1 шт;
Спортивно-туристское подъемное устройство «Жумар» - 2шт;
Спортивно-туристское спусковое устройство – 2шт;
Табло световое – 3шт;
Тренажер «GYMFLEXTOR» - 1 шт;
Тренажер – скамья – 1шт;
Часы шахматные – 7 шт;
Баскетбольное кольцо – 2 шт;
Многофункциональный силовой тренажер – 1шт;
Доска шахматная дистанционная с фигурами – 1 шт;
Комплект для игры в бадминтон – 4 шт;
Комплект для настольного тенниса – 1шт;
Стойки волейбольные со стаканами и крышками (в комплекте пара стоек) – 1шт;
Стол для настольного тенниса – 6шт;
Стол шахматный с ящиками и фигурами – 10шт;
Тренажер «Беговая дорожка» - 1 шт;
Тренажер «Эллипсоид магнитный» - 1 шт;
Тренажер «Тотал-тренер» - 1шт.
Спортивная площадка с элементами полосы препятствий

Лазерный стрелковый тир

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть в Интернет;
Актный зал на 180 посадочных места

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело»

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт

деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

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

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки, обучающимся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 6 экземпляров на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований отечественных журналов.

Техникумом предоставлена обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу в форме демонстрационного экзамена.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Алавердян Марина Возгеновна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», мастер п/о 1 квалификационной категории
Антонова Елена Михайловна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», преподаватель высшей квалификационной категории
Баскакова Татьяна Васильевна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», преподаватель высшей квалификационной категории
Дроздова Надежда Васильевна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», мастер п/о высшей квалификационной категории
Зинченко Валентина Александровна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», мастер п/о высшей квалификационной категории
Макарова Людмила Алексеевна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», мастер п/о высшей квалификационной категории
Пойманова Татьяна Юрьевна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», мастер п/о высшей квалификационной категории
Ревенко Екатерина Михайловна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», мастер п/о высшей квалификационной категории
Хохлачёва Ольга Владимировна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», преподаватель высшей квалификационной категории

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Шаповалова Светлана Николаевна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», заместитель директора по УМР
Шумилкина Марина Николаевна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», заместитель директора по УПР
Топчей Татьяна Ивановна	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», методист

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.	Учебный план
Приложение 2	Календарный учебный график
Приложение 3.	Рабочая программа воспитания
Приложение 4.	Календарный план воспитательной работы
	Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 5.	Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
Приложение 6.	Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
Приложение 7.	Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
Приложение 8.	Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
Приложение 9.	Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
Приложение 10.	Рабочая программа по учебной и производственной практике по профессиональным модулям
	Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин
Приложение 11.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
Приложение 12.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров»
Приложение 13.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места»
Приложение 14.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
Приложение 15.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета»
Приложение 16.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 06 Охрана труда»
Приложение 17.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности»
Приложение 18.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 08. Безопасность жизнедеятельности»
Приложение 19.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 09 «Физическая культура»
Приложение 20.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 10 Контроль

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	качества продукции и услуг общественного питания»
Приложение 21.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 11 Зарубежная кулинария»
Приложение 22	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.12. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
Приложение 23.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 13 Психология и эффективное поведение на рынке труда »
Приложение 24.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 14 Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания»
Приложение 25.	Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 15 Карьерное модулирование»
Приложение 26.	Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии