

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора № 01-7/87  
от 05.09.2017 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**Код, наименование профессии:** 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Форма обучения:** очная

Улан-Удэ 2017

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: Татауровский филиал  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

Согласовано с работодателем:

Кокшиаров И. / Кок  
фамилия инициалы (подпись)

\_\_\_\_\_  
должность



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	5
1.1. Нормативные документы для разработки образовательной программы.....	6
1.2. Срок освоения образовательной программы СПО, уровень подготовки.....	6
1.3. Трудоемкость ОП СПО по профессии.....	6
1.4. Требования к абитуриенту .....	9
1.5. Особенности ОП СПО.....	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников по профессии.....	10
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников.....	10
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	10
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников.....	10
2.4. Требования к результатам ОП СПО.....	10
2.5. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП по профессии.....	13
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО профессии.....	16
3.1. Базисный учебный план.....	16
3.2. Учебный план.....	16
3.3. График учебного процесса.....	16
3.4. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.....	16
4. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы по специальности.....	18
4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	18
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	18
4.3. Основные материально-технические условия для реализации	19

образовательного процесса в соответствии с ОП СПО.....

5.	Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая развитие выпускников.....	общих	компетенций	20
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП.....			23
7.	Государственная итоговая аттестация.....			24
8.	Структура образовательной программы.....			24
9.	Приложения.....			33

## **1. Общие положения**

1.1 Образовательная программа, реализуемая в ГБПОУ «Байкальском колледже туризма и сервиса» по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер» на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г № 1569.

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО , профессионального стандарта «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 г., регистрационный №39023), «Кондитер» утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015 г., регистрационный №38940), с учетом получаемой профессии и настоящей ОПОП.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОП по направлению подготовки 43.01.03 «Повар, кондитер»**

#### **1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП**

- 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» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 июля 2014 г., регистрационный № 33335), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 октября 2014 г. № 1307 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 октября 2014 г.,

регистрационный № 34342) и от 9 апреля 2015 г. № 387 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37221);

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Обутверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898);

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

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

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

– Приказ Минтруда России от 08 сентября 2016 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2016 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Минтруда России от 07 сентября 2016 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2016 г., регистрационный № 38940);

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

## 1.3. Трудоемкость ОП

Нормативный срок освоения ОП при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 147 недель, в том числе

Таблица 1

№	Учебные циклы	Кол-во недель
1	Обучение по учебным циклам	75
2	Учебная практика	12
3	Производственная практика (по профилю специальности)	29
5	Промежуточная аттестация	5
6	Государственная итоговая аттестация	2
7	Каникулы	24
	Итого	147

Трудоемкость освоения ОП на базе основного общего образования составляет 4050 часа за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП.

Вариативная часть составляет 144 часа и распределена на профессиональный цикл путем увеличения количества часов на профессиональные модули в соответствии с требованиями работодателей и введение учебных дисциплин.

## Распределение часов вариативной части

Таблица 2

№ п/п	Наименование УД и МДК	Кол-во часов	Компетенции
Увеличено количество часов на междисциплинарные курсы в объеме – 80 часов			
1	МДК 02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	16	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.5
2	МДК 05.01 Приготовление	14	ОК 1 - 7

	блюд из мяса и домашней птицы		ПК 5.1 - 5.4
3	МДК 08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	50	ОК 1 - 7 ПК 8.1 - 8.6
За счет часов вариативной части введены учебные дисциплины			
1	Рисование и лепка	32	ОК 1 -7 ПК 8.1 - 8.6
2	Учет и калькуляция	32	ОК 1 -7 ПК 1.1. -1.2; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1 – 4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 6.1-6.4; ПК 7.1-7.3; ПК 8.1-8-6
	Итого	144	

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные. Групповые консультации проводятся перед экзаменами и государственной итоговой аттестацией, а также при выполнении письменной экзаменационной работы, остальные консультации, как правило, индивидуальные.

#### **1.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Прием на обучение производится в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) «Об образовании в Российской Федерации», Порядком приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36.

#### **1.4. Особенности ОП**

Практика ориентированность подготовки выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» составляет 64,7 % от общего объема часов подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

При разработке ОП учтены требования региональных и



муниципальных рынков труда для решения комплексных задач в сфере питания. В течение всего периода обучения при освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.

По завершении ОП выпускникам выдается диплом государственного образца. В целях воспитания и развития личности при освоении образовательной программы в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Использование инновационных образовательных технологий, применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств на уроках), участие студентов в конкурсах профессионального мастерства позволяют наиболее эффективно освоить им общие и профессиональные компетенции.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, - хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

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

4.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

4.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

4.3.3. Приготовление супов и соусов.

- 4.3.4. Приготовление блюд из рыбы.
- 4.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- 4.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.
- 4.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- 4.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## 2.4. Требования к результатам освоения ОП

Результаты освоения выпускником ОП определяются приобретаемыми компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Обучающийся по профессии «Повар, кондитер» должен, обладать общими компетенциями:

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обучающийся по профессии «Повар, кондитер» должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 4

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание
Приготовление блюд из овощей и	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных

грибов		видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
Приготовление	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и

холодных блюд и закусок.		гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.



УП.1.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	x	x	x	x	x	x	x	x	x																														
ПП.1.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	x	x	x	x	x	x	x	x	x																														
ПМ.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x																							
Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции							Профессиональные компетенции																															
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5	ПК 8.6	
МДК.2.1	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x																							
УП.2.1	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	x	x	x	x	x	x	x					x	x	x	x	x																							
ПМ.3	Приготовление супов и соусов																																							
МДК.3.1	Технология приготовления супов и соусов	x	x	x	x	x	x	x									x	x	x	x																				
УП.3.1	Технология приготовления супов и соусов	x	x	x	x	x	x	x									x	x	x	x																				
ПП.3.1	Технология приготовления супов и соусов	x	x	x	x	x	x	x									x	x	x	x																				
ПМ.4	Приготовление блюд из рыбы	x	x	x	x	x	x	x													x	x	x																	
МДК.4.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	x	x	x	x	x	x	x													x	x	x																	
УП.4.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	x	x	x	x	x	x	x													x	x	x																	



МДК.8.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	x	x	x	x	x	x	x																													x	x	x	x	x	x				
УП.8.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	x	x	x	x	x	x	x																															x	x	x	x	x	x		
ПП.8.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	x	x	x	x	x	x	x																																	x	x	x	x	x	x
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		x	x			x	x																																						



### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП**

3.1. **Учебный план** (Приложение 1) - В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОП, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации. Календарный учебный график - в графике указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

3.2. **Рабочие программы** учебных дисциплин, профессиональных модулей (Приложение 2). Особенность рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей в составе образовательной программы, реализующей ФГОС, состоит в их компетентностной ориентации. Это проявляется, прежде всего, в тесной взаимосвязи рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, как между собой, так и со всеми системообразующими компонентами (разделами) ОП, реализующей ФГОС. Основанием для разработки рабочей программы учебной дисциплины служит учебный план по профессии. В рабочей программе каждой дисциплины и профессионального модуля сформулированы конечные результаты обучения во взаимосвязи с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОП.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, и др.) с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся по дисциплинам общеобразовательного учебного цикла (базовые и профильные дисциплины), общепрофессионального учебного цикла, профессионального цикла.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением «О разработке рабочих программ учебных дисциплин»:

Рабочие программы профессионального цикла представлены программами профессиональных модулей. Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением «О разработке рабочих программ профессиональных модулей» и согласованы с работодателями.

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОП

предусматриваются следующие виды практики: учебная и производственная.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

Таблица 6

Наименование ПМ	Распределение УП по семестрам	Реализация УП
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	2 семестр	Концентрированно
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3 семестр	Концентрированно
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	4 семестр	Концентрированно
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	4 семестр	Концентрированно
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6 семестр	Концентрированно
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	5 семестр	Концентрированно
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	5 семестр	Концентрированно
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6 семестр	Концентрированно

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Таблица 7

Наименование ПМ	Распределение ПП по семестрам	Реализация ПП
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	2 семестр	Концентрированно
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,	3 семестр	Концентрированно

макаронных изделий, яиц, творога, теста		
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	4 семестр	Концентрированно
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	4 семестр	Концентрированно
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6 семестр	Концентрированно
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	5 семестр	Концентрированно
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	5 семестр	Концентрированно
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6 семестр	Концентрированно

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Положения «О государственной итоговой аттестации студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования».

#### **4. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы по профессии**

##### **4.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) (Приложение 3).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Каждые пять лет преподаватели проходят процедуру аттестации, подтверждая или повышая уровень своей категории. В течение пяти лет неоднократно повышают уровень квалификации на курсах различного уровня.

Работодатели активно привлекаются к учебному процессу через такие формы, как участие в процедуре ГИА в качестве ее членов и председателей

комиссии, оценке деятельности студентов в ходе производственной практики, участие в круглых столах. Также работодатели являются членами жюри в профессиональных конкурсах, которые проводит учебное заведение.

#### **4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

При реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» каждый студент обеспечен учебниками, наглядными пособиями, аудио, видеоматериалами, учебно-методическими, методическими пособиями для выполнения: лабораторно-практических работ, письменной экзаменационной работы.

Учебные дисциплины, профессиональные модули обеспечены рабочими программами, учебно-методическими материалами.

В состав учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса по конкретной ОП включены:

- комплекс основных учебников, учебно-методических пособий и информационных ресурсов для учебной деятельности обучающихся по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям), практикам и др., включенным в учебный план ОП.

Каждый обучающийся по профессиональной образовательной программе обеспечены не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными не позднее 5 лет. Фонд дополнительной литературы также содержит официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Реализация образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

#### **4.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП**

Филиал располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей реализацию ФГОС СПО. Лабораторно - практические работы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся на базе колледжа.

Минимально необходимый для реализации ОП перечень материально-технического обеспечения указан в ФГОС и включает:

### **Обеспеченность и техническое оснащение кабинетов, лабораторий и других помещений**

Таблица 8

№	Наименование	Фактическое наличие	Техническое оснащение
	<i>Кабинеты:</i>		
1.	технологии кулинарного производства	наличие	соответствует
2.	технологии кондитерского производства	наличие	соответствует
3.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	наличие	соответствует
	<i>Лаборатории:</i>		
1.	микробиологии, санитарии и гигиены	наличие	соответствует
2.	товароведения продовольственных товаров	наличие	соответствует
3.	технического оснащения и организации рабочего места	наличие	соответствует
4.	Учебный кулинарный цех	наличие	соответствует
5.	Учебный кондитерский цех	наличие	соответствует
	<i>Спортивный комплекс:</i>	наличие	соответствует
1.	Спортивный зал	наличие	соответствует
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	наличие	соответствует
3.	место для стрельбы.	наличие	соответствует
	<i>Залы:</i>	наличие	соответствует
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	наличие	соответствует
2.	Актный зал	наличие	соответствует

### **5. Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

В филиале созданы условия и возможности для реализации социально-воспитательных задач образовательного процесса, для всестороннего

развития личности.

Цель социально-воспитательной работы со студентами – воспитание гармонично развитой и физически здоровой личности, способной к высококачественной профессиональной деятельности и моральной ответственности за принимаемые решения, формирование у студентов социально-личностных компетенций, нравственных, духовных и культурных ценностей и потребностей; создание условий для интеллектуальной и творческой самореализации личности.

Социокультурная среда колледжа призвана помочь молодому человеку реализовать творческие способности, войти в новое сообщество, освоить многообразные социальные сети, их ценности и быть успешным в социокультурной среде.

В развитие социокультурной среды включены все участники образовательного процесса. Цели воспитания и задачи воспитательной работы реализуются в образовательном процессе, во внеурочное время и в учебном процессе.

Социально-воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, производственной и общественной деятельности студентов.

Определены задачи социальной и воспитательной работы:

- создание оптимальной социокультурной среды, ориентированной на творческое самовыражение и самореализацию личности;
- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- работа со студенческим активом по вопросам прав и обязанностей студентов.

Направлениями социальной и воспитательной работы определены:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- создание и организация работы творческих, физкультурных и спортивных, научных объединений и коллективов, объединений студентов по интересам;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация научно-исследовательской работы студентов во внеурочное время;
- формирование здоровьесберегающей среды и здорового образа жизни;
- пропаганда физической культуры и здорового образа жизни;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
- содействие в работе студенческих общественных организаций, клубов и объединений;
- создание системы морального и материального стимулирования

- студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- развитие материально-технической базы и объектов, предназначенных для организации внеучебных мероприятий.
  - Организация воспитательной работы.

Воспитательная работа является частью единого учебно-воспитательного процесса. Воспитание студентов – это многообразный и всесторонний процесс целенаправленного систематического воздействия на сознание, чувства, волю с целью развития личности, раскрытия индивидуальности, творческих способностей студентов.

План воспитательной работы реализуется по следующим направлениям: трудовое воспитание; правовое воспитание; нравственное воспитание; оздоровительное воспитание.

Общее руководство воспитательной работой в колледже осуществляет заместитель директора по воспитательной работе. В начале учебного года в группу назначают куратора, который организует работу со студентами.

В начале сентября в группе, обучающейся на 1 курсе проводятся собрания по ознакомлению студентов с Правилами внутреннего распорядка и едиными требованиями к студентам, также проходят тренинги по сплочению коллектива.

В филиале создано и успешно функционирует студенческое самоуправление. Цель самоуправления - создание условий для социального становления студентов, их профессионального и личностного развития. Участие студентов в органах самоуправления помогает в формировании качеств, необходимых будущему специалисту, таких как: коммуникативной культуры, умения контролировать себя, развитой познавательной сферы, умения создавать благоприятную развивающую среду общения и деятельности и др.

Одним из видов самоуправления является старостат, куда входят старосты всех учебных групп. Он направляет образовательную, общественную и досуговую деятельность учебных групп, дает возможность получить опыт приобретения коммуникативной культуры. Старостат рассматривает вопросы, связанные с анализом результатов образовательного процесса (текущий, рубежный контроль), планированием и организацией внеурочной деятельности.

В начале учебного года избирается студенческий совет колледжа. Цель создания студенческого совета - организация, поддержка и развитие студенческого самоуправления в колледже. Студенческий совет колледжа проводит конкурс на лучшую группу. При подведении итогов учитываются не только успеваемость и посещаемость, участие студентов в различных

мероприятиях, занятия в кружках, в спортивных секциях, учитывается и количество нарушений в группе. Также к структурным единицам самоуправления относятся: совет общежития.

Профилактическая работа. Систематически перед студентами выступают представители госнаркоконтроля. Основная цель этой работы – информирование молодежи по проблемам наркомании, табакокурения, алкоголизма. Также в колледже проводится конкурс плакатов, буклетов по теме: «Нет вредным привычкам». Кроме того огромную работу по информированию студентов проводит СПИД – центр. Для студентов 1 курса проходят встречи с представителями правоохранительных органов. Встречи с представителями правоохранительных органов проходит во внеурочное время с применением информационных технологий.

Внеучебная общекультурная работа колледжа осуществляется в рамках работы секций и клубов, организуется посещение культурно-массовых мероприятий, театров, выставок. С целью воспитания культуры досуга традиционно проводятся такие мероприятия:

- вечер для первокурсников «Посвящение в студенты»;
- «Первый успех»;
- Конкурсы чтецов; «Батор и Дангина»;
- КВН;
- Новогоднее шоу;
- Конкурсы газет;
- Студенческий праздник «Татьянин день», «День Святого Валентина», «День защитника отечества»;
- Флэш-моб;
- Выпускные вечера.

Трудовое воспитание. Основной задачей трудового воспитания является привитие любви к труду. Студенты принимают активное участие в общегородских субботниках, субботниках колледжа, кроме того студенты оказывают шефскую помощь пожилым людям, детским домам, детским садам, домам инвалидов.

Спортивная работа. Воспитательная работа направлена на пропаганду здорового образа жизни. Студенты колледжа принимают активное участие в спортивной жизни, например, «Дни здоровья», спортивные соревнования по армреслингу, волейболу, теннису, мини футболу, баскетболу, по гиревому спорту, шахматам. Эта работа ведется преподавателями физической культуры.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП**



В соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» оценка качества освоения обучающимися образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Студенты, обучающиеся в колледже по образовательным программам среднего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в учебном году не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Для оценки знаний и умений разработаны фонды оценочных средств. Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра. Данный вид контроля стимулирует у студентов стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины/модуля, и позволяет преподавателю оценить уровень знаний и умений студентов, уровень овладения ими общими и профессиональными компетенциями.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине (модулю) (зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный) осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины (модуля) и позволяет определить уровень качества подготовки по дисциплине (модулю), уровень сформированности компетенций.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Задача государственной экзаменационной комиссии — оценка качества подготовки выпускников колледжа, которая должна осуществляться экспертами государственной экзаменационной комиссии по результатам защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) и результатов освоения профессиональной образовательной программы 19.01.17 «Повар, кондитер».

## **7. Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация (Приложение 4) выпускников по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном

объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников включает: защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демозкзамену.

Выпускная квалификационная работа позволяет выявить способность студента к систематизации, закреплению и расширению теоретических знаний и практических навыков по профессии; применению полученных знаний при решении конкретных практических задач; развитию навыков ведения самостоятельной работы; умению анализировать, обобщать, делать выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области

## 8. Структура образовательной программы

<b>Профессиональная подготовка</b>	
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
<b>Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены</b>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;</li> <li>- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины микробиологии;</li> <li>- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания, классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции</li> </ul>

	<p>дератизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребностей человека в питательных веществах;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>- методики составления рационов питания.</li> </ul>
<p><b>Основы товароведения продовольственных товаров</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> </ul>
<p><b>Техническое оснащение и организация рабочего места</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>- пользоваться весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- составлять меню в соответствии с потребительским спросом;</li> <li>- производить учет сырья и готовых изделий на производстве;</li> <li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>- эксплуатировать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства в соответствии с требованиями безопасных условий труда;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики основных типов предприятий общественного питания;</li> <li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- виды весоизмерительного оборудования, его устройство, правила взвешивания;</li> <li>- потребительский спрос и его изучение, виды и основы составления меню;</li> <li>- задачи и организация учета сырья и готовых изделий на базах снабжения, в кладовых и на производстве;</li> <li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного оборудования, оборудования предназначенного для раздачи пищи; правила их безопасного использования;</li> <li>- возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения;</li> <li>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</li> </ul>
<p><b>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>- понятие, виды предпринимательства;</li> <li>- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- формы и системы оплаты труда;</li> </ul>

	<p>-механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</p>
<p><b>Основы калькуляции и учета</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>уметь:</b> составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; оформлять документы по результатам инвентаризации; составлять технологическую карту;</p> <p><b>знать:</b> цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте; структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; порядок получения продуктов из кладовой; документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; порядок проведения инвентаризации; порядок учёта предметов материального оснащения; виды нормативно-технологической документации.</p>
<p><b>Охрана труда</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>уметь:</b> применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов; обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности; анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности; использовать экипировочную технику;</p> <p><b>знать:</b> воздействие негативных факторов на человека; правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации</p>
<p><b>Иностранный язык в ПД</b></p>	<p><b>В результате освоения дисциплины студент должен</b></p> <p><b>уметь:</b> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p>

	<p>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>– лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>
<p><b>Безопасность жизнедеятельности</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО: область применения получаемых</p>

	<p>профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
<b>Физическая культура</b>	<p><b>В результате освоения раздела обучающийся должен уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p><b>знать:</b> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</p>
<b>Информационные технологии в профессиональной деятельности</b>	<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b> - пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации.</p> <p><b>знать:</b> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p>
<b>Основы предпринимательской деятельности</b>	<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b> - ориентироваться в общих вопросах экономики; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.</p> <p><b>знать:</b> - принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций; механизмы формирования заработной платы и формы оплаты труда.</p>
<b>Введение в</b>	<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</b>

<p><b>профессию</b></p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места</li> <li>- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;</li> <li>- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;</li> <li>- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;</li> <li>- использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.</li> <li>• производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> <li>- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- место профессии в социально-экономической сфере;</li> <li>- профессиональную характеристику профессии;</li> <li>- профессиональные качества будущего специалиста;</li> <li>- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера;</li> </ul>
<p><b>Профессиональный цикл</b></p>	
<p><b>ПМ 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b></p>	
<p><b>МДК 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b></p> <p><b>МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>



	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения, иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p><b>ПМ 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	
<p><b>МДК 2.1</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p> <p><b>МДК 2.2</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<sup>4</sup></p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>

	<p>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><b>ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	
<p><b>МДК 3.1</b>  <b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p> <p><b>МДК 3.2</b>  <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b>  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</p> <p><b>уметь:</b>  рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  иметь 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,</p>

	<p>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><b>ПМ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	
<p><b>МДК. 4.1</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b></p> <p><b>МДК. 4.2</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b>          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><b>уметь:</b>          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><b>иметь практический опыт в:</b>          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</p>

	<p>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><b>ПМ 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>	
<p><b>МДК. 5.1</b>  <b>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p><b>МДК. 5.2</b>  <b>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          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;</p> <p><b>уметь:</b>          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><b>иметь практический опыт в:</b>          подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;          приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p>

	<p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>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>
--	--

## ПРИЛОЖЕНИЯ

№ п/п	Наименование	№ приложения
1.	Учебный план	1
2.	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	2
3.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	3
4.	Государственная итоговая аттестация	4







## Кадровое обеспечение учебного процесса

Образовательный процесс по профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей осуществляют преподаватели:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о курсах повышения квалификации, о дополнительном профессиональном образовании	Трудовой стаж работы		Квалификационная категория
					стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник	
1	2	3	4	5	6	7	
1	ПОО 05. Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции\ Инновационные технологии приготовления блюд ОП 01. Основы	Вторушина Анастасия Николаевна	Высшее. ФГБОУ ВСГУТУ 2018	АНО ДПО «НИПК» преподаватель СПО	2	2	Б/к

<p>товароведение          продовольственных          товаров          ОП 03.          Техническое          оснащение и          организация          рабочего          места          ОП 04.          Экономически          е и правовые          основы          профессиональ          ной          деятельности          ОП 05. Основы          калькуляции и          учета          ОП. 06. Охрана          труда          ОП 12. Основы          предпринимате          льской          деятельности          ОП 13.          Введение в          профессию          МДК 1.1          Приготовление          и подготовка к          реализации          полуфабрикато          в для блюд,          кулинарных          изделий          разнообразног          о ассортимента          МДК.1.2          Процессы          приготовления,</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>кулинарных изделий, закусок МДК 4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>						
--	--	--	--	--	--	--

2	<p>ОДП. 1 Информатика          ПОО 2. Эффективное поведение на рынке труда\Искусство трудоустройства\ АД для инвалидов и лиц с ОВЗ          "Психология личности и профессиональное ПОО 4. Учебно-исследовательское проектирование\ Основы исследовательской деятельности          ОП 11. Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Ярохина Марина Юрьевна</p>		<p>ГАОУ ДПО РБ БРИОП «Цифровизация образовательной среды ПОО» 48 ч. 2020 г.          ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Безопасное использование сайтов сети Интернет в образовательном процессе в целях обучения и воспитания обучающихся образовательной организации 24 ч. 2019 г.</p>	26	26	первая
---	---	-------------------------------	--	---	----	----	--------

3	ОП 02. Основы товароведени я продовольств енных товаров ОП 08. Безопасность жизнедеятель ности	Сахарова Марина Прокопьевна	Высшее. Бурятский государственный педагогический институт им. Доржи Банзарова 1996 г Проф. лицей № 12	ГБПОУ «БРТПиПП» «Разработка программно- методического обеспечения учебных предметов курсов, дисциплин (модулей) программ	33	18	соответств ие
4	ПОО 1. Психология общения\Дел овое общение\ АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально- праововых знаний"	Бурдуковская Таисия Георгиевна	Высшее. Бэлыцкий государственный педагогический институт им. А. Руссо 1993	АОУ ДПО РБ Бурятский республиканский институт образовательной политики «Воспитательная работа в ОУ профессионального образования в условиях реализа ФГОС третьего поколения 72 ч.( 2014)	39	22	соответств ие