

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НЕФТЕКУМСКИЙ  
РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ:

Работодатель  
Директор ООО «Веста»

Директор ГБПОУ НРПК

  
Л.В. Калмыкова

  
Н.В. Лесняк

«31» августа 2022 г.

«31» августа 2022 г.

*приказ № 498/02 от 31.08.2022 г.*

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ**

по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Год начала подготовки – 2022

Нефтекумск

2022

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии (далее –ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

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

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нефтекумский региональный политехнический колледж».

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании педагогического совета ГБПОУ НРПК 30.08.2022 г, протокол №1.

## СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
Раздел 1. Общие положения		5
1.1.	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), реализуемая колледжем по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	8
1.3.	Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	11
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер		18
2.1.	Область профессиональной деятельности	18
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	18
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускников	18
2.4.	Требования к результатам освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	18
Раздел 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер		23
3.1.	Учебный план по профессии	23
3.2.	Календарный учебный график	23
3.3.	Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, предметов, профессиональных модулей, учебной и производственной практик	24
3.4.	Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла	24
3.5.	Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	24
3.6.	Программы профессиональных модулей	25
3.7.	Программы учебных практик	25
3.8.	Программы производственных практик	25
3.9.	Программа «Физическая культура»	25
Раздел 4. Система контроля и оценки результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих		26
4.1.	Требования к оцениванию качества освоения программы	26

	подготовки квалифицированных рабочих, служащих	
4.2.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, умений, освоенных компетенций и промежуточной аттестации по дисциплине и профессиональному модулю	26
4.3.	Система контроля и оценки результатов освоения ППКРС	28
4.4.	Организация Государственной итоговой аттестации и требования к ВКР	30
4.5.	Инновационные способы и средства оценки компетенций	32
4.6.	Матрица соответствия компетенций и составных частей ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер	33
Раздел 5. Условия реализации образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер		39
5.1.	Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающие развитие общих (социально-личностных) компетенций выпускников	39
5.2.	Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС	42
5.3.	Учебно-методическое обеспечение реализации ППКРС	45
5.4.	Кадровое обеспечение реализации ППКРС	46
5.5.	Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг реализации образовательной программы.	46

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ППКРС)  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1** Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Певтекумский региональный политехнический колледж» (далее - ГБНОУ ПРПК) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением на основе федерального государственного образовательного среднего профессионального образования стандарта.

**1.1.1. Основные понятия, структура ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных дисциплин;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программы учебной и производственной практики;
- материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся; методические материалы, обеспечивающие качественную реализацию соответствующей образовательной технологии.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа. ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Общепрофессионального и профессионального разделов:

—физическая культура;

—учебная практика;

—производственная практика;

—промежуточная аттестация;

—государственная итоговая аттестация (выпускная практическая квалификационная работа и выпускная квалификационная работа (письменная экзаменационная работа)).

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

Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже среднего разряда по профессии рабочего: повар, кондитер.

Объем времени, предусмотренный на итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

Обязательная часть ППКРС составляет 80%, вариативная — 20%, от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются колледжем.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности. Объем часов на дисциплину ОП.08 Безопасность жизнедеятельности составляет 72 часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) — 51 час.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер практика является обязательным разделом ППКРС.

Видами практики обучающихся, осваивающих ППКРС, являются: учебная практика и производственная практика (далее - практика).

Программы практики разрабатываются и утверждаются образовательной организацией, реализующей ППКРС (далее - образовательная организация), самостоятельно и являются составной частью ППКРС, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает: последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому; целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций; связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППКРС (далее - профессиональный модуль) в соответствии с ФГОС СПО программами практики.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПС.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

При реализации ППКРС по профессии учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебных цехах образовательной организации.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**Реализация практической подготовки в компонентах образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Во взаимодействии с преподавателем				
		Всего учебных занятий	В том числе в форме практической подготовки	Лекции, уроки	Практические работы, лабораторные работы	Курсовые проекты (работы)
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2052</b>				
ОУД.01	Русский язык	192				
ОУД.02	Литература	200				
ОУД.03	Иностранный язык	216				
ОУД.04	Математика	238				
ОУД.05	История	220				
ОУД.06	Физическая культура	174				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	72				
ОУД.08	Астрономия	36				
ОУД.09	Информатика	<b>200</b>				
ОУД.10	Химия	200				
ОУД.11	Биология	200				
УД.01	Экология	36				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>310</b>				
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	34	34	-	34	
ОП.02.	<i>Основы товароведения продовольственных товаров</i>	82	49	7	42	
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	35	21	5	16	
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	34	21	5	16	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	34	20	10	10	
ОП.06	Охрана труда	10	8			
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	34	21	11	10	
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	36	28	10	18	
ОП.09	Физическая культура	34	21	11	10	
ОП.10	Основы рисования и лепки	32	19	1	18	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	36	29	10	19	
ОП.12	Основы предпринимательства	32	20	18	3	
ОП.13	Основы финансовой грамотности	32	20	16	4	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2738</b>				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2738</b>				
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	354				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	52	42	22	20	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	78	63	19	44	

	реализации кулинарных полуфабрикатов					
<b>УП.01.</b>	<b>Учебная практика</b>	72	72	-	72	
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	108	108	-	108	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>722</b>				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	58	47	19	28	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	196	160	64	96	
<b>УП.02.</b>	<b>Учебная практика</b>	216	216	-	216	
<b>ПП.02.</b>	<b>Производственная практика</b>	252	252	-	252	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	474				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	52	42	24	18	
МДК 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	98	80	50	30	
<b>УП.03.</b>	<b>Учебная практика</b>	144	144	-	144	
<b>ПП.03.</b>	<b>Производственная практика</b>	180	180	-	180	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	458				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	60	48	20	28	
МДК 04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	110	88	38	50	
<b>УП.04.</b>	<b>Учебная практика</b>	144	144	-	144	
<b>ПП.04.</b>	<b>Производственная практика</b>	144	144	-	144	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>730</b>				
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	81	66	26	40	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	181	146	69	77	
<b>УП.05.</b>	<b>Учебная практика</b>	216	216	-	216	
<b>ПП.05.</b>	<b>Производственная практика</b>	252	252	-	252	

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т. ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

### **1.1.2. Основные термины и их определения, используемые сокращения**

- СПО — среднее профессиональное образование;
- ФГОС СПО федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ОО — образовательная организация;
- ППКРС программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- ОК — общая компетенция;
- ПК — профессиональная компетенция;
- УД — учебная дисциплина;
- ПМ — профессиональный модуль;
- МДК — междисциплинарный курс;
- УП — учебная практика;
- ПП — производственная практика;
- ФОС — фонд оценочных средств;
- КИМ - контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации;
- КОС - контрольно-оценочные средство для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю;
- ГИА — государственная итоговая аттестация по профессии;
- ВКР — выпускная квалификационная работа.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии**

### **43.01.09 Повар, кондитер**

#### **1.2.1. Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО**

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 — ФЗ (в действующей редакции);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09 декабря 2016 г.;
- Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 N 62178);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 года № 441 О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, с изменениями внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 1578 О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413.
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) (в действующей редакции);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки

России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированное в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785) (в действующей редакции);

-Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306) (в действующей редакции);

-Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», утвержденная приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 г., регистрационный №16866.

-Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94, ОКПДТР) (с изменениями от июля 2012 г.).

#### **1.2.2. Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО:**

-Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденных Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ- 1/05вн)

-Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259);

-Решение коллегии Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края №1 от 24 февраля 2016 (в части включения учебной дисциплины или междисциплинарного курса «Основы предпринимательства» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального по профессии и (или) специальности).

#### **1.2.3. Нормативно - методическая база колледжа. Локальные нормативно-правовые акты ГБПОУ НРПК, регламентирующие реализацию ФГОС СПО по специальностям и профессиям:**

- Устав ГБПОУ НРПК,

- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ НРПК,

- Положение о разработке и утверждении основной образовательной программы среднего профессионального образования программы

подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

- Положение об учебном плане образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нефтекумский региональный политехнический колледж»;

- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нефтекумский региональный политехнический колледж»;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ НРПК,

- Положение об организации и защите выпускной квалификационной работы по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГБПОУ НРПК, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена);

- Положение о порядке разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины;

- Положение о порядке разработки и утверждения рабочей программы профессионального модуля;

- Положение о порядке согласования основных профессиональных образовательных программ (программ подготовки специалистов среднего звена и программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих) с работодателями;

- Положение об учебно-методическом комплексе;

- Положение о порядке подготовки и защиты индивидуальных проектов обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Нефтекумский региональный политехнический колледж».

- Положение по планированию и организации самостоятельной работы студентов ГБПОУ НРПК.

- Положение о фонде оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации студентов в ГБПОУ НРПК.

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

#### **1.3.1. Цель ППКРС.**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предназначена для методического обеспечения учебного процесса и предполагает развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, профессионального стандарта «Повар» и профессионального стандарта «Кондитер», а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

Цель (миссия) ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер заключается в подготовке рабочих кадров, готовых к выполнению приготовления широкого ассортимента простых блюд, простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Сохраняя традиции и внедряя инновации, колледж является гарантом качественного профессионального образования обеспечивающего возможность карьерного роста и достойного положения в обществе.

На основании требований к уровню подготовки выпускника, предъявляемых ФГОС СПО и исходя из специфики деятельности в регионе, к которой готовится выпускник колледжа, сформулированы цели обучения в соответствии с миссией колледжа.

В области воспитания целью ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является формирование социально-личностных и профессионально важных качеств выпускников: целеустремленности, организованности, трудолюбия, коммуникабельности, умения работать в коллективе, понимания и принятия социальных и этических норм ответственности за конечный результат профессиональной деятельности, адаптивности.

В области обучения целью ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является формирование у выпускника знаний, умений и практического опыта, необходимых для решения задач профессиональной деятельности, обеспечение контроля уровня освоения компетенций, подготовка рабочего, обладающего общими и профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС, профессионального стандарта «Повар» и профессионального стандарта «Кондитер», а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, способного к саморазвитию и самообразованию.

В области развития целью ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является формирование гармоничной личности, развитие интеллектуальной сферы, раскрытие разносторонних творческих возможностей обучаемого, формирование системы ценностей, потребностей, стремлений в построении успешной карьеры.

Для достижения необходимого соответствия с требованиями ФГОС СПО по профессии цели образования выражены в форме компетенций, формируемые через компетентностный подход к образовательному процессу. Компетенции выпускника, приведенные во ФГОС СПС), являются обязательными.

**1.3.2. Основополагающие принципы формирования ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе к продолжению образования.

**1.3.3. Концепция формирования вариативной части по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено 612 часов на вариативную часть.

Региональные требования в рамках вариативной составляющей формируются в дополнение к требованиям ФГОС СПО с учетом задач социально-экономического развития региона. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки конкурентно-способных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

В вариативных частях учебных циклов (дисциплин, профессиональных модулей) определены приобретаемые обучающимися знания, умения, практический опыт и перечень формируемых компетенций или видов профессиональной деятельности. На их основании формируется перечень и последовательность вариативных дисциплин (части дисциплин) и модулей в УП. Решения по формированию вариативного перечня знаний, умений, практического опыта и компетенций базируются на требованиях к выпускникам со стороны работодателей, обучающихся, общества, регионального рынка труда и согласовываются с ними.

По решению педагогического совета колледжа объем времени часов вариативной части распределен по циклам дисциплин и профессиональным модулям следующим образом:

Дисциплины профессионального цикла (ОП) — 418 часов;

Профессиональные модули (ТЛ) — 194 часа.

В общепрофессиональном учебном цикле введены учебные дисциплины:

ОП.10. Основы рисования и лепки - 48 часов,

ОП.11. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии – 36 часов

ОП. 12. Основы предпринимательства - 32 часа,

ОП. 13. Основы финансовой грамотности – 32 часа.

В профессиональном учебном цикле с целью развития профессиональных компетенций, успешной адаптации и повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда, с учетом требований регионального рынка труда и заявок работодателей за счет вариативной части ФГОС увеличен объем времени на освоение профессиональных модулей — МДК:

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок —32 часа,

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 32 часа,

МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 30 часов.

МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - 34 часа,

МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 30 часов,

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 34 часа,

1.3.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования — 3 года 10 месяцев.

Трудоемкость освоения ППКРС при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	107 нед.
Учебная практика (22 недели)	48 нед.
Производственная практика (26 недель)	

Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	35 нед.
Итого:	199 нед.

Квалификация — Повар, Кондитер

## **РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПИКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

### **2.1. Область профессиональной деятельности:**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности:**

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- 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:**

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

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

### **2.4. Требования к результатам освоения ПИКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2.4.1. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ПИКРС.

Выпускник, освоивший ПИКРС, должен обладать:

- а) общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

б) профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ НИКРС ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется:

- учебным планом по профессии;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла;
- рабочими программами профессионального учебного цикла;
- рабочими программами учебных практик;
- рабочими программами производственных практик.

#### **3.1. Учебный план по профессии (Приложение 1).**

Учебный план (УП) профессии разработан на основании ФГОС СПО по профессии и его утверждение относится к компетенции колледжа. УП является основным документом, регламентирующим учебный процесс. Учебный план документ, определяющий состав учебных дисциплин (модулей), изучаемых в колледже, их распределение по учебным годам и семестрам в течение всего срока обучения. Учебный план включает в себя следующие структурные элементы:

1. График учебного процесса
2. Сводные данные по бюджету времени.
3. План учебного процесса
4. Перечень кабинетов, лабораторий, полигонов, учебнопроизводственных мастерских.
5. Пояснительная записка.

Для определения индивидуальной траектории обучения может быть сформирован индивидуальный рабочий учебный план обучающегося. Ежегодно учебные планы утверждаются директором колледжа, изменения в вариативной части согласовываются с работодателем (заказчиком кадров). По всем дисциплинам (модулям) циклов учебного плана прописаны формируемые общие и профессиональные компетенции.

#### **3.2. Календарный учебный график.**

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

График учебного процесса ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер дан в Приложение 2.

**3.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик**  
Аннотации образовательных программ размещаются на сайте ГБПОУ НРПК (<http://nrpk.info.ru/>) для информированности заинтересованных сторон.

**3.4. Программы УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА (Приложение 3).**

- 3.4.1. ОУД.01. Русский язык
- 3.4.2. ОУД.02. Литература
- 3.4.3. ОУД.03. Иностранный язык
- 3.4.4. ОУД.04. Математика
- 3.4.5. ОУД.05. История
- 3.4.6. ОУД.06. Физическая культура
- 3.4.7. ОУД.07. Основы безопасности жизнедеятельности
- 3.4.9. ОУД.08. Астрономия
- 3.4.10. ОУД.09. Информатика
- 3.4.11. ОУД. 10. Химия
- 3.4.12. ОУД. 11. Биология
- 3.4.13. ОУД. 12. Родной язык

**3.5 ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА  
(Приложение 4).**

- 3.4.1. ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- 3.4.2. ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров
- 3.4.3. ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.4.4. ОП 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.4.5. ОП 05. Основы калькуляции и учета
- 3.4.6. ОП 06. Охрана труда
- 3.4.7. ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности
- 3.4.8. ОП 08. Безопасность жизнедеятельности
- 3.4.9. ОП 09. Физическая культура
- 3.4.10. ОП 10. Основы рисования и лепки
- 3.4.11. ОП 11. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
- 3.4.12. ОП 12. Основы предпринимательства
- 3.4.13. ОП 13. Основы финансовой грамотности

### **3.6 Программы профессиональных модулей (Приложение 5).**

- 3.5.1. ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- 3.5.2. ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 3.5.3. ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 3.5.4. ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- 3.5.5. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### **3.7 Программы учебных практик (приложение 6).**

### **3.8 Программы производственных практик (приложение 7).**

### **3.9 Программа «Физическая культура» (Приложение 8).**

## **РАЗДЕЛ 4. СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

### **4.1. Требования к оцениванию качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ГШССЗ осуществляется в соответствии со следующими локальными актами колледжа: Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пефтекумский региональный политехнический колледж», Положение о фонде оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации студентов в ГБПОУ НРПК.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ППКРС разработаны для проверки качества сформированности компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и обучения.

Оценочные средства по дисциплинам (модулям), практикам содержатся в соответствующих учебно - методических комплексах.

### **4.2. Материально - техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты:

№ каб.	Наименование
31	Русского языка и литературы
35,36	Иностранного языка.
43	Истории
44	Обществознания
46	Химии

46	Биологии
34,41	Математики
38	Информатики
32	Физики
7	Кабинет общепрофессиональных дисциплин
21	Кабинет основ экономики
8	Технологии кулинарного производства и кондитерского производства
27	Охраны труда
11	Кабинет безопасности жизнедеятельности

#### Лаборатории, мастерские

№	Наименование
б/н	Учебный кулинарный цех
б/н	Учебный кондитерский цех

#### Спортивный комплекс

##### Залы

№	Наименование
	Спортивный комплекс
б/н	Спортивный зал
	Стадион
	Спортивная площадка
	Место для стрельбы
б/н	Тренажерный зал

№	Наименование
б/н	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
б/н	Актовый зал

4.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, умений, освоенных компетенций и промежуточной аттестации по дисциплине и профессиональному модулю

Разработку компетентностно-ориентированных материалов и формирование фондов оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки студентов и промежуточной аттестации обеспечивает преподаватель.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер преподавателями создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно.

Оценочные средства составляются на основе рабочей программы дисциплины, профессионального модуля и отражают объем проверяемых знаний, умений и практического опыта, содержательные критерии оценки общих и профессиональных компетенций. Оценочные средства включают теоретические и практические вопросы, позволяющие оценить степень освоения программного материала, проблемные и творческие задания, направленные на оценку и определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Для текущей аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам созданы фонды оценочных средств, включающие:

- базу тестовых и контрольных заданий;
- наборы кейсов;
- нестандартные задания, задачи;
- наборы проблемных ситуаций.

На основе разработанного перечня теоретических и практических вопросов, проблемных и творческих заданий преподавателями разрабатываются фонды оценочных средств, пакеты для экзаменуемого и экзаменатора с условиями проведения экзамена.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных аттестаций включают:

- контрольно-измерительные материалы (КИМ), содержащие перечень практико-ориентированных теоретических вопросов и практических заданий по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- контрольно-измерительные материалы (КИМ), содержащие перечень практических заданий по учебным и производственным практикам;
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- комплекты контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональным модулям.

### **4.3. Система контроля и оценки результатов освоения ППКРС**

Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар,

кондитер осуществляется в соответствии с ФГОС СПС), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

В процессе реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с целью проверки уровня знаний, умений и практического опыта, сформированности общих и профессиональных компетенций, осуществляются следующие виды контроля:

- текущий контроль результатов образовательной деятельности;
- промежуточная аттестация обучающихся по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- государственная итоговая аттестация.

Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов, учебных и производственных практик) имеет целью оценить систематичность учебной работы обучающегося в течение семестра. Данные текущего контроля используются администрацией и преподавателями для анализа освоения обучающимися ППКРС по профессии, обеспечения ритмичной учебной работы обучающихся, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация проводится в целях контроля качества поэтапного освоения студентами ППКРС по профессии, обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося по результатам каждого семестра.

При разработке учебного плана планируется проведение промежуточной аттестации по завершении обучения по каждой дисциплине, профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике).

Основными формами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине,

междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

- комплексный дифференцированный зачет по учебной дисциплине, учебной и производственной практике.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса по итогам каждого семестра выносятся на обсуждение Педагогического совета.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

#### **4.4. Организация Государственной итоговой аттестации и требования к ВКР**

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

Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже среднего разряда по профессии рабочего, предусмотренного ЕКТС: повар, кондитер.

Объем времени, предусмотренный на итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников, разрабатываемой ведущими преподавателями профессионального цикла профессионального методического объединения (далее - ПМО) в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются директором колледжа после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателя государственной экзаменационной комиссии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Хранится Программа ГИА в методическом кабинете колледжа.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, успешно прошедший все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию Повар, Кондитер по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **4. 5.Иновационные способы и средства оценки компетенций**

Для определения уровня формирования компетенций обучающегося, используются инновационные способы и средства их оценки:

- стандартизированные тесты с дополнительным творческим заданием;
- кейс-задача;
- портфолио;
- метод-проектов;
- исследовательский метод;
- творческие задания;
- разноуровневые задачи и задания;
- эссе.

#### 4.6. Матрица соответствия компетенций и составных частей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Общие компетенции											
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
Общепрофессиональный учебный цикл											
ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+











## **РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ИИКС ИО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

### **5.1. Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающие развитие общих (социально-личностных) компетенций выпускников**

Воспитательная работа с обучающимися в колледже является неотъемлемой частью учебного процесса и предполагает выполнение следующих целей и задач.

Цель воспитательной работы с обучающимися состоит в формировании жизнеспособной, социально устойчивой личности, готовой в новых социально-экономических условиях вносить ощутимый вклад в преобразование общества, способную самосовершенствоваться и реализовываться в общении с другими людьми.

Задачи воспитательной работы:

—изучение и внедрение в работу колледжа отечественного опыта организации внеучебной деятельности со студенческой молодежью;

—совершенствование методологии и содержания воспитания через студенческое самоуправление;

—создание условий для досуга молодежи с целью противостояния различным проявлениям асоциального поведения молодых людей –алкоголизму, наркомании, насилию;

—привлечение молодежи к решению проблем, участию в молодежных общественных объединениях, созданию условий, способствующих саморазвитию и самовоспитанию личности обучающегося;

—формирование патриотизма, активности, инициативности, культуры, умения жить и работать в условиях современных экономических преобразований;

—создание информационных, кадровых, организационных условий методической базы для развития воспитательной системы колледжа.

Планирование воспитательной работы строится на следующих принципах:

—принцип гуманизации основан на признании личности обучающегося как самоценности; уважения ее уникальности и своеобразия, защите и охране достоинства и прав; формировании потребности к здоровому образу жизни;

—принцип приобщения молодых людей к ценностям мировой и отечественной культуры;

—принцип профессиональной направленности учитывает овладение будущими специалистами этическими нормами профессионального сообщества, формирование ответственности за результаты своей профессиональной деятельности, содействие в развитии их профессиональных склонностей, дарований специальных способностей;

—принцип воспитывающего обучения предполагает использование воспитательного потенциала содержания изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей;

—принцип формирования положительной мотивации к самообразованию и саморазвитию, а также ориентацию на творческо-практическую внеучебную деятельность;

—принцип системности предполагает установление связей между субъектами внеучебной деятельности по взаимодействию в реализации комплексных воспитательных программ, а также в проведении конкретных мероприятий;

—принцип полисубъективности реализуется посредством создания условий, стимулирующих участие во внеучебной деятельности обучающихся и преподавателей колледжа, специалистов в области искусства, спорта, общественных организаций;

—принцип демократизации предполагает равноправие и социальное партнерство субъектов воспитательной деятельности, наличие и функционирование системы студенческого самоуправления и механизма ее эффективного взаимодействия с административно—управленческими структурами колледжа;

—принцип добровольности предоставляет обучающемуся право выбора разнообразных форм участия во внеучебной, научно — исследовательской и творческой деятельности;

—принцип стимулирования построен на моральном и материальном поощрении обучающихся за их успехи в учебной, научной, творческой, спортивной, общественной и других видах деятельности;

Воспитательная работа в колледже осуществляется по следующим направлениям:

—гражданско - патриотическое и правовое; —культурно

— массовое и художественно — эстетическое;

—спортивно—оздоровительное

—экологическое;

—профессионально-трудовое;

—нравственно — эстетическое.

При реализации воспитательной деятельности в колледже преподавательский состав ориентируется на определенные целевые установки, которые выполняются поэтапно и заключаются в следующем:

– адаптация к новой системе обучения;

– введение в профессию;

– создание коллектива групп;

– формирование основ общей культуры;

– формирование личности обучающегося;

– укрепление дисциплины;

– сплочение коллектива групп;

- организация товарищеской взаимопомощи;
- формирование основ общественной культуры;
- формирование самостоятельности актива и группы;
- формирование навыков самоуправления;
- анализ итогов обучения в колледже.

Воспитательная среда колледжа формируется с помощью комплекса мероприятий, предполагающих:

—создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного рабочего;

—формирование гражданской позиции, патриотических чувств, ответственности, приумножение нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, правил хорошего тона, сохранение и преумножение традиций колледжа;

—создание условий для удовлетворения потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;

—привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления.

Основные формы реализации:

—организация научно-исследовательской работы обучающихся; участие в краевых и всероссийских конкурсах творческих и научных работ, олимпиадном движении, движении WorldSkills.

—участие в спартакиадах, КВН, политических клубах, ярмарках молодежных идей, а также мероприятиях военно-патриотической и правовой направленности, по пропаганде здорового образа жизни и другие формы.

Важным требованием при реализации воспитательной деятельности является создание психолого-педагогических условий организации воспитательного процесса, суть которого заключается в следующем:

—соединение личностных ориентиров обучающихся и общественных интересов;

—органичное включение воспитательной деятельности, конкретных мероприятий в процесс профессионального становления обучающихся;

—создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся, их социально — педагогической поддержки;

—формирование планов воспитательной деятельности и проведение мероприятий на основе изучения интересов обучающихся;

—ориентация содержания и форм внеаудиторной работы с обучающимися на активность и деятельность самих обучающихся, на проявление ими самостоятельности в организации и проведении мероприятий;

—использование в воспитательной деятельности положительного влияния наиболее активных, увлеченных, целеустремленных и успешных обучающихся на своих сокурсников;

—формирование установки на престижность и почетность участия обучающихся во внеаудиторной жизни колледжа;

-создание системы морального поощрения за результаты участия во внеаудиторной жизни колледжа.

В колледже действует разветвленная система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни.

Деятельность органов студенческого самоуправления осуществляется в соответствии с утвержденным Положением о Студенческом совете. В систему студенческого самоуправления колледжа входит студенческий совет, который формируется из числа старост, лидеров курсов и учебных групп.

Представители Студенческого совета принимают активное участие в городских, краевых и всероссийских молодежных проектах.

Обучающимся необходимо понять, что в большинстве сфер деятельности сегодня требуются профессионалы.

В то же время конкурентоспособность выпускников колледжа должна проявляться не только в качестве знаний, профессионализме, но и в высоких моральных принципах, установках. Нравственность рассматривается в колледже как залог профессионального и жизненного успеха.

## **5.2. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС**

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

Колледж для реализации ППКРС располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и лабораторно-практических занятий по всем дисциплинам учебного плана, научно-исследовательской работы обучающихся и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень кабинетов лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др. обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение выпускной квалификационной работы.

### **Кабинеты:**

Кабинет общепрофессиональных дисциплин

Кабинет основ экономики

Кабинет безопасности жизнедеятельности

Кабинет охраны труда;

Технологии кулинарного производства и кондитерского производства

### **Лаборатории:**

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал, спортивная площадка, тренажерный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

**Залы:**

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

### **Перечень основного оборудования:**

#### **Учебный кулинарный цех**

Пароконвектомат ГКА 6-1/1BM2 -1 шт

Печь конвекционная КПА-430/330-01 "Тоскана" -1шт

Печь микроволновая Samsung-1 шт

Расстоечный шкаф тепловой ШРТ 10-1/1 М- 1 шт

Gastrotag s.n.c. Плита электр. серии мод. TZ BT-350T -5 шт

Электрические печи 4 комфорочные-2 шт

Плита индукционная «Convito» Q6 WOk- 1 шт

Гриль САЛАМАНДРА AIRHOT SGE-460-1шт

Кофемашинa Saeco Lirika One Touch Carrischo-1шт Фритюрница AIRHOT EF4-1LIT

Шкаф электропекарный ШЖЭ-3 секционный -1 шт

Поверхность жарочная Airhot GE-550/F-1LIT

Картофелемялка №1 Кухня 0053 -1 шт Блинница а/пр 18 RB-048 -1 шт

Тестомес спиральный ПС20-PIG GASTRORAG -1 шт

Электронагреватель аккумуляционный ЭВАД -50/1 6М -1 шт

Весы настольные МК-6 2-A21-1 шт

Холодильник «Атлант» -1 шт

Морозильный ларь «Свияга» -1 шт

Миксер планетарный В-5 ECO GASTROMIX-1 шт

Миксер BOSCH-1 шт

Блендер BOSCH-1шт

Мясорубка SkARLET-1 шт

Комбайн BOSCH -1 шт

Ломтерезка -1 шт

Овощерезка т.м. EkSI серии √C, мод. UC 250 -1 шт

Соковыжималка EkSI серии .J мод. .J40-D 1-1шт

Слайсер П-220 Торгмаш-1шт

Миксер для взбивания коктейлей NX-301-1 шт

Машина кухонная универсальная ЛМ- 10-1 шт

Барная станция КОБОР СБ-37/60-1шт

Кофемолка МАТТО  
VCGНабор для карвинга- 1  
шт  
Овоскоп ОН- 10-1 шт  
Стол с бортом с полкой решеткой СР-3/950/600-Э -1 шт  
Стол без борта с полкой решеткой СР-2/950/600- 3 шт  
Ванна моечная 2 секционная ВСМ 2/430- 1 шт  
Стеллаж кухонный СТК -1200/500 -1шт  
Стеллаж кухонный СТК -950/500 -1 шт.

### **Учебный кондитерский цех**

Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ2 -1 шт.  
Печь конвекционная ЮТ-4-430/330-01 ”Тоскана”-1шт  
Gastrogag s.p.c. Плита электр. серии мод. TZ BT-350T-1шт  
Поверхность жарочная Airhot GE-550/F-ILLIT  
Печь микроволновая ROLSEN -1 шт.  
Холодильный шкаф Бирюса-6Е--2шт  
Миксер планетарный В-5 ECO GASTROMIX-2u-IT  
Мясорубка Gastromix M(Э-12-1шт  
Соковыжималка EkSI серии .J мод. .J40-D 1-1 шт.  
Овощерезка т.м. EkSI серии X/C, мод. УС 250-1  
шт. Электроводонагреватель ЭВАД-50/1, 6М-  
1шт печь СВЧ P9OT3 SL-YR (МАТТО) P9OT3  
SL-YR-1 шт  
Электрофритюрница ФЭ-П 1 5-1 шт.  
Блинница электрическая ФИБкрЭ 350мм 21801-1 шт.  
Тестораскаточная машина IMPERIA SM-220-1 шт.  
Куттер КОВОТ COUPE шт.  
Лампа для карамели. Мощность 800 Вт. -1шт  
Сифон для сливок, 0,5 л 02120302-1 шт.  
Tristar УВ-2611 карамелизатор-1шт  
Термометр цифровой/электронный со щупом (сл) от -50 до +250  
(белый) -1 ШТ  
Инфракрасный кондитерский термометр бесконтактный  
(пирометр) -1 шт. весы МТ ВДА (1/2 230x330) лазар -1шт  
Тележка-шпилька на трубе НICOLD ПТЩ4Т-1/12 (GN- 1/1 ) -1 шт.  
Стеллаж кухонный СТК- 1500/400-1 шт.  
Ванна моечная ВСМ-Б-2.430-02 Ом-2/430 -1 шт.  
Стол производственный островной СПО (псу 12-6-8 шт. Стол  
производственный островной СПО (нс)-18-6-1 шт.

Для реализации ППКРС в колледже имеются:

—специализированные компьютерные классы для организации учебных занятий и практикумов, состоящих из 12 компьютеров, с подключенным к ним периферийным устройством и оборудованием;

—учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, препаратами, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий

—компьютерные мультимедийные проекторы в аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном кабинете в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, междисциплинарных курсов.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания.

Студенты проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями.

### **5.3. Учебно-методическое обеспечение реализации ППКРС**

Учебно-методический комплекс дисциплины (модуля) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ НРПК, разрабатываемой по каждой дисциплине (модулю) профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мониторинг соответствия УМК учебному плану профессии на конкретный учебный год, порядок рассмотрения и обновления материалов, требования к структуре УМК, его составным частям, перечню обязательных документов УМК по дисциплине, профессиональному модулю и их оформлению проводится в соответствии с Положением об учебно-методическом комплексе.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Преподавательским коллективом разработаны собственные учебно-методические материалы, включающие комплексы методических разработок по всем формам учебной работы обучающихся, в том числе внеаудиторной самостоятельной работе, методические указания по выполнению лабораторных и практических работ, организации производственной практики, выпускных квалификационных работ, курсы лекций, оценочные материалы.

Пакет методических и оценочных материалов систематически пополняется и обновляется в целях обеспечения достижения обучающимися результатов, заданных ФГОС СПС), а также для приведения подготовки

выпускников в соответствии с изменяющимися требованиями регионального рынка труда и предоставления им возможности продолжения образования.

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система ООО «Лань» обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и профессиональным модулям, сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

На сайте ГБПОУ НРПК размещены: ППКРС, учебные планы, календарный учебный график, аннотации рабочих программ, методические рекомендации.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего осуществляются заказы на учебную литературу.

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

#### **5.4. Кадровое обеспечение реализации ППКРС**

Реализация ППКРС обеспечивается высококвалифицированным инженерно-педагогическим коллективом. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие высшее образование и мастера производственного обучения, имеющие высшее профессиональное образование соответствующее

профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, оснащенных современным оборудованием и использующих новейшие технологии не реже 1 раза в 3 года.

#### **5.5. 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- 1 14/18вн.

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».

Ответственные за программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Новар, кондитер.

Заместитель директора по учебно-производственной работе  Брилёва З.К.

Заместитель директора по теоретическому обучению  Ковальчук Н.Е.

Заместитель директора по учебно-методической работе  Шведова Е.С.

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе  Абрамова Е.Н.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дата заполнения 30.08.2022г.

**Сведения об организациях**

Название организации	Адрес	Телефон/факс	E-mail
ООО «Веста»	356880, г. Нефтекумск, ул. Молодежная, 1	Телефон:	vesta-2615@mail.ru

**Документация, предоставленная для согласования:**

Основная образовательная программа по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

- рабочий учебный план;
- рабочие программы дисциплин;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- рабочие программы учебных и производственных практик;
- контрольно-оценочные средства дисциплин;
- контрольно-оценочные средства профессиональных модулей.

**Характеристика подготовки по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

**1. Общая характеристика образовательной программы**

**1.1. 1.1 Сроки получения СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер:**

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Квалификация: повар, кондитер.

**1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников:**

область профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников.

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

**Виды профессиональной деятельности:**

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

### **1.3. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: общие компетенции, виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции.**

#### **Общие компетенции выпускников:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

#### **Личностные результаты (ЛР), соответствующие видам деятельности:**

- ЛР 01. Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой

край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)

ЛР 02. Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.

ЛР 04. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире

ЛР 07. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

ЛР 08. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.

ЛР 09. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.

ЛР 11. Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

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

ЛР14.Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности

### **Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Структура вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в количестве 612 часов, распределен на усиление профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности - 194 часа.

Директор  
ГБПОУ «Нефтекумский региональный  
политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:  
Директор ООО «Веста»



Н.В. Лесняк

Л.В. Калмыкова