



Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

**Организация-разработчик:** филиал №2 БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»

**Разработчики:**

- Алдошина Светлана Григорьевна – руководитель филиала №2 БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»; *Алдошина*
- Емельянов Алексей Владимирович – мастер производственного обучения филиала №2 БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»; *Емельянов*
- Русанова Татьяна Михайловна - мастер производственного обучения филиала №2 БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»; *Русанова*
- Столярова Нина Николаевна - мастер производственного обучения филиала №2 БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»; *Столярова*
- Емельянова Оксана Владимировна - преподаватель филиала №2 БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта». *Емельянова*

Рабочая программа рассмотрена на заседании педагогического совета филиала №2 БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» от 30.08.2019  
Протокол №1 *Моисев* Моисеева Л.А.

Рабочая программа утверждена руководителем филиала №2 БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»

«*30*» *августа* 2019 г. *Алдошина* Алдошина С.Г.

## Содержание

1. Общие положения. ....	4
1.1. Основная образовательная программа по профессии. ....	4
1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер». ....	4
1.3.1 Миссия филиала техникума .....	5
1.3.3 Трудоёмкость ППКРС. ....	6
1.3.4 Требования к абитуриенту. ....	6
1.3.5 Возможность продолжения образования. ....	6
Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» подготовлен к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. ....	6
1.3.6 Основные пользователи ППКРС . ....	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» .....	7
3. Требования к результатам освоения ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». ....	7
3.1 Общие компетенции. ....	7
3.2 Профессиональные компетенции. ....	8
3.3 Результаты освоения ППКРС. ....	11
Результаты освоения ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». ....	11
3.4 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам 43.01.09 «Повар, кондитер» .....	18
4. Документы, регламентирующие содержание и организации образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» .....	20
4.1. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик. ....	39
4.2 Кадровое обеспечение. ....	45
5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» .....	47
5.1 Структура фондов оценочных средств. ....	47

## **1. Общие положения.**

### **1.1. Основная образовательная программа по профессии.**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» реализуемая филиалом № 2 БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» представляет собой систему документов, разработанную на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер».**

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** составляют:

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

- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) ;

- Потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения. Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования, разработанные Департаментом профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования, утверждённые приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 октября 2010 г. №12-696;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утв. приказом Минобрнауки России от 18.07.2013 № 291);

- письмо Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования на базе

основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования;

- О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года " № 968.

- Положение о филиалах техникума;
- Локальные акты.

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

#### **1.3.1 Миссия филиала техникума**

*«заключается в выстраивании образовательного пространства, адекватного подростковому возрасту через создание условий для социального и образовательного самоопределения обучающегося; для получения обучающимися качественного современного профессионального образования, позволяющего выпускнику занимать осмысленную, активную и деятельную жизненную позицию, востребованности на рынке труда и возможности дальнейшего обучения в высших учебных заведениях».*

#### **1.3.2 Срок освоения.**

Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

<b>Образовательная база приема</b>	<b>Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)</b>	<b>Нормативный срок освоения ППКРС</b>
на базе основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 мес. с получением среднего (полного) общего образования

### 1.3.3 Трудоемкость ППКРС.

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования составляет:

Обучение по учебным циклам	116
Учебная практика (производственное обучение)	17
Производственная практика	24
Промежуточная аттестация	5
Государственная (итоговая) аттестация	2
Каникулярное время	35
Итого	199

### 1.3.4 Требования к абитуриенту.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

### 1.3.5 Возможность продолжения образования.

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» подготовлен к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

### 1.3.6 Основные пользователи ППКРС .

Основными пользователями программы являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения,
- педагогический коллектив филиала,
- обучающиеся по профессии,
- абитуриенты и их родители (законные представители),
- работодатели.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:**

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 выпускника 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.**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## **3. Требования к результатам освоения ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».**

### **3.1 Общие компетенции.**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **3.2 Профессиональные компетенции.**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование
1	2
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
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, кролик.
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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.
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
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.
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
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.
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
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.

### 3.3 Результаты освоения ППКРС.

Результаты освоения ППКРС по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер».**

В соответствии с целью обучения определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности приведены в таблице.

Таблица 2.  
Результаты освоения

Код компетенций	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Характеристики с мест прохождения учебной и производственной практик.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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.	
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 языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в	

	профессиональной сфере.	
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1. - ПК 1.4.	<p><b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>ведении расчетов с потребителями</li> </ul>

ПК 2.1.- ПК 2.8

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

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**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, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе

		<p>региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
ПК 3.1.- ПК 3.6	<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</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</p>

		<p>салатов, холодных 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 приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности</p>
ПК 4.1.- ПК 4.5	<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое</p>

		<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
ПК 5.1. - ПК 5.5.	<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>знать:</b></p> <p>безопасности, организациях труда, пожарной и личной гигиены в требования охраны производственной санитарии питания;</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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,</p>



		<p>отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</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 приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--	---





**4. Документы, регламентирующие содержание и организации образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Утверждаю  
Директор бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
Орловской области «Орловский техникум  
агротехнологий и транспорта»  
\_\_\_\_\_ И.М. Митрохин  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Филиала №2

бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области  
«Орловский техникум агротехнологий и транспорта»  
основной образовательной программы среднего профессионального образования,  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар, кондитер  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года и 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский техникум агротехнологий и транспорта»**

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» (далее БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта») разработан в соответствии с:

Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, и в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);

Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10апреля 2014 года;

Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 года;

Рекомендациями 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 Департамента Государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Дата начала занятий 1 сентября.

Продолжительность учебной недели согласно Уставу БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» составляет 6 учебных дней. Продолжительность учебного занятия составляет 45 минут.

Объем ППКРС в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

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

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ППКРС в очной форме обучения выделено 88 % от объема учебных циклов образовательной программы.

На самостоятельную работу отводится 12 % от объема учебных циклов ППКРС (кроме общеобразовательного цикла).

Консультации для обучающихся предусматриваются учебным планом и входят в промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов. Часть профессионального цикла ППКРС, выделяемого на проведение практик, определена в объеме 49 % от профессионального цикла образовательной программы.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Процедура текущего контроля знаний включает в себя зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены;

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель, не менее 10 недель в каждом учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 68, п.3).

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования осуществляется с учетом естественнонаучного профиля в соответствии со спецификой ППКРС и «Рекомендациями 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259).

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед.,

промежуточная аттестация – 3 нед.,

каникулы – не менее 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052час.), распределено на изучение базовых, профильных и дополнительных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС, опираясь на 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» от 17.03.2015 г. № 06-259. Согласно разъяснениям по реализации ФГОС среднего общего образования в СПО БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» распределил часы общеобразовательного цикла следующим образом: 1346 часов на обязательных общеобразовательных дисциплин; 568 – на изучение профильных дисциплин. Профильными дисциплинами для данной профессии СПО являются: информатика, химия и биология.

Дополнительной дисциплиной является - физика. На изучение дополнительной дисциплины учебным планом предусмотрено 164 часа.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение первого и второго курсов освоения соответствующей образовательной программы согласно Приказу Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 и протоколу решения Педагогического совета БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» № 5 от 14 февраля 2017 года.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППКРС осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла – химии. По русскому языку и математике экзамен проходит в письменной форме, по химии – в устной.

Обучающиеся по образовательным программам среднего профессионального образования, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст.68, п.6). Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего



образования проводится в форме единого государственного экзамена (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», ст. 59 п.13).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения программы СПО на базе основного общего техникум самостоятельно разрабатывает рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессии СПО, корректируя их содержание, учитывая требования ФГОС среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413) и опираясь на примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ГАУ «ФИРО».

В рабочих программах уточняют последовательность изучения материала, содержание обучения, а также распределение часов по разделам и темам, лабораторно-практические работы, тематику рефератов, самостоятельную работу обучающихся, включая выполнение индивидуальных проектов, формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений, промежуточной аттестации студентов, рекомендуемые учебные пособия и др.

Все изменения, внесенные профессиональными образовательными организациями в рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин, фиксируют в пояснительных записках к этим программам.

#### **1.4. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)**

Объем образовательной программы общепрофессионального цикла составляет 614 часов из них: 364 часа (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 324 часов) – обязательной нагрузки и 250 часов вариативной части образовательной программы.

Объем образовательной программы профессионального цикла составляет 2986 часов из них: 2480 часов (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 1980 часов) – обязательной нагрузки и 506 часов вариативной части образовательной программы.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 67 часов (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 40 часов) и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» – 63 часа (согласно ФГОС СПО ППКРС не менее 36 часов), из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 % от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

На первом курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (Пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53 – ФЗ).

Практика является обязательным разделом ППКРС и составляет 41 неделю (1476 часов). Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и

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

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

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, учебно-производственных мастерских на базе образовательной организации. Допускается проведение учебной практики на производственных предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика проводится:

на 2 курсе – ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 72 ч.; ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 72 ч;

на 3 курсе – ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 36 ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 72 ч; ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 108 ч;

на 4 курсе – ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 108 ч.; ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 144 ч.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся концентрировано.

Производственная практика реализуется:

в пятом семестре – 144 часа по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

в шестом семестре – 180 часов по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; 180 часов по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

в восьмом семестре – 144 часа по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; 216 часов по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Обучающиеся выполняют лабораторные и практические работы, включая обязательный компонент - использование персональных компьютеров.

### **1.5. Формирование вариативной части ППКРС**

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 756 часов, что составляет 21 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью расширения и освоения основных видов деятельности данные часы распределены:

- на дисциплины общепрофессионального цикла 250 часов;
- на изучение профессиональных модулей 506 часов.

### **1.6. Порядок аттестации обучающихся**

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и в соответствии с профилем подготовки по химии, по остальным дисциплинам – в форме зачетов и дифференцированных зачетов. Формами промежуточной аттестации приняты: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. В учебном плане в колонке 3 формы промежуточной аттестации указаны следующим образом: З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен, Эк – квалификационный экзамен.

По завершению освоения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. С целью независимой оценки результатов обучения выпускника квалификационный экзамен проводится с участием работодателей. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» с выставлением оценки и возможным присвоением выпускнику определенной квалификации. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Учебным планом предусмотрены два квалификационных экзамена:

после профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающимся присваивается квалификация Повар;

после профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обучающимся присваивается квалификация Кондитер.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников происходит по пятибалльной системе и осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **1.7. Форма проведения государственной итоговой аттестации**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация (2 недели – 72 часа) включает: выполнение выпускной практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов образовательной программы.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.

**2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации ППКРС 43.01.09  
Повар, кондитер**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты:</b>
1	технологии кулинарного производства
2	технологии кондитерского производства
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
4	микробиологии, санитарии и гигиены
5	товароведения продовольственных товаров
6	технического оснащения и организации рабочего места
7	<b>Учебный кулинарный цех</b>
8	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
9	спортивный зал
10.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
12.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13.	актовый зал

3.

### 3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4		5	6	7
I курс	41	-	-	-	-	11	52
II курс	35,5	4	-	1,5	-	11	52
III курс	19,5	6	14	1,5	-	11	52
IV курс	20	7	10	2	2	2	43
Всего	116	17	24	5	2	35	199

#### 4. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь				29-Х -3-ХI	Ноябрь				6-ХI -1-ХII	Декабрь				31-ХII - 5-1	Январь			28-1 - 2-П	Февраль			25-П - 2-Ш	
	1 8	10 15	17 22	24 29	1 6	8 13	15 20	22 27		5 10	12 17	19 24	Т Т		3 8	10 15	17 22	24 29		7 12	14 19	21 26		4 9	11 16	18 23		
<b>1</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т				
<b>2</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т				
<b>3</b>	Т	Т	Т	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	::	8	8	8	8	=	=	8	8	8	8	8	8			
<b>4</b>	Т	Т	Т	Т	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	Т ::	=	=	8	8	8	8	8	8	8	Т Т	Т	ТП

Курсы	Март				Апрель				29-IV -4-V	Май			7-V -1-VI	Июнь				1-6	Июль			29-VII - 3-VIII	Август			
	4 9	11 16	18 23	25 30	1 6	8 13	15 20	22 27		6 11	13 18	20 25 <th>3 8</th> <th>10 15</th> <th>17 22</th> <th>24 29</th> <th>1 6</th> <th>8 13</th> <th>15 20</th> <th>22 27</th> <th>5 10</th> <th>12 17</th> <th>19 24</th> <th>26 31</th>		3 8	10 15	17 22	24 29		1 6	8 13	15 20		22 27	5 10	12 17	19 24
<b>1</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	=	=	=	=	=	=		
<b>2</b>	Т	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	Т	Т	Т ::	::	=	=	=	=	=	=	=		
<b>3</b>	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	Т	Т	Т ::	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	

4	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	::	ТП	8	8	8	8	8	8	Ш	Ш								
								ТП	8						::										

**Обозначения:**

Теоретическое обучение

Т

Теоретическое обучение и учебная практика

ТП

Учебная практика

П

Производственная практика

8

Промежуточная аттестация

::

Государственная итоговая аттестация

Ш

Каникулы

=

**5. План учебного процесса (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)												
				Самостоятельная работа обучающихся	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		I курс			II курс			III курс			IV курс			
					Учебные занятия	в т.ч. лаб. и практ. занятий	Практика	сем 1	сем 2	В	сем 3	сем 4	В	сем 5	сем 6	В	сем 7	сем 8	В
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	33/13Дз/3Э	2052	0	2052	549		612	864	1476	337	209	546	30	0	30	0	0	0
	Общие дисциплины	33/8Дз/2Э	1255		1255	338		319	516	835	235	155	390	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-/-/Э/-/-/-	114		114			30	30	60	34	20	54	0	0	0	0	0	0



ОУД.02	Литература	-/-/Дз/-/-/-/-	171		171			50	57	<b>107</b>	40	24	<b>64</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.03	Иностранный язык	-/-/Дз/-/-/-/-	171		171	171		46	68	<b>114</b>	30	27	<b>57</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.04	История	-/-/Дз/-/-/-/-	292		292			60	116	<b>176</b>	60	26	<b>86</b>	30	0	<b>30</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.05	Физическая культура	3/3/Дз/-/-/-/-	171		171	151		43	76	<b>119</b>	26	26	<b>52</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.06	ОБЖ	-/Дз/-/-/-/-/-	72		72	16		36	36	<b>72</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.07	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-/-/Э/-/-/-/-	228		228			54	97	<b>151</b>	45	32	<b>77</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.08	Астрономия	-/Дз/-/-/-/-/-	36		36			0	36	<b>36</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
<b>ОУДп. 00</b>	<b>Профильные учебные дисциплины</b>	03/2Дз/1Э	<b>633</b>		<b>633</b>	<b>167</b>		<b>211</b>	<b>266</b>	<b>477</b>	<b>102</b>	<b>54</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.09	Информатика (профильная)	-/-/Дз/-/-/-/-	171		171	88		71	74	<b>145</b>	26	0	<b>26</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.10	Химия (профильная)	-/-/Э/-/-/-/-	231		231	49		70	96	<b>166</b>	38	27	<b>65</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУД.11	Биология (профильная)	-/-/Дз/-/-/-/-	231		231	30		70	96	<b>166</b>	38	27	<b>65</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУДд.00	<b>Дополнительные дисциплины</b>		<b>164</b>		<b>164</b>	<b>44</b>		<b>82</b>	<b>82</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУДд.12	Физика	-/Дз/-/-/-/-/-	147		147	44		82	65	<b>147</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОУДд.13	Родной язык		17		17			0	17	<b>17</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	03/9Дз/0Э	<b>614</b>	<b>62</b>	<b>552</b>	<b>153</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>165</b>	<b>159</b>	<b>324</b>	<b>23</b>	<b>76</b>	<b>99</b>	<b>85</b>	<b>69</b>	<b>154</b>
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/-/Дз/-/-/-/-	75	8	67	10		0	0	<b>0</b>	37	38	<b>67</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/Дз/-/-/-/-	75	8	67	10		0	0	<b>0</b>	40	35	<b>67</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/Дз/-/-/-/-	75	8	67	10		0	0	<b>0</b>	40	35	<b>67</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/Дз/-/-/-/-	60	6	54	8		0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	28	32	<b>54</b>

ОП. 05	Основы калькуляции и учета	-/-/Дз/-/-/-/-	73	7	66	12		0	0	0	34	39	66	0	0	0	0	0	0
ОП. 06	Охрана труда	-/-/Дз/-/-/-/-	63	6	57	8		0	0	0	38	25	57	0	0	0	0	0	0
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/Дз/-/-/-	63	6	57	29		0	0	0	0	0	0	23	40	57	0	0	0
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/-/Дз/-/-	63	6	57	8		0	0	0	0	0	0	0	36	33	27	0	24
ОП. 09	Физическая культура	-/-/-/-/-/-/Дз/-	67	7	60	58		0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	37	60
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2986</b>	<b>152</b>	<b>1358</b>	<b>431</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>429</b>	<b>484</b>	<b>523</b>	<b>770</b>		<b>509</b>	<b>669</b>	
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2986</b>	<b>152</b>	<b>1358</b>	<b>431</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>429</b>	<b>484</b>	<b>523</b>	<b>770</b>		<b>509</b>	<b>669</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>548</b>	<b>30</b>	<b>518</b>	<b>88</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>188</b>	<b>266</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/Дз/-/-/-/-	118	12	106	38		0	0	0	45	48	87	25	0	19	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/Э/-/-/-/-	178	18	160	50		0	0	0	41	75	107	62	0	53	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-/-/-/Дз/-/-/-/-	108				108	0	0	0	0	72	72	36	0	36	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-/-/-/Дз/-/-/-/-	144				144	0	0	0	0	0	0	144	0	144	0	0	0
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>634</b>	<b>32</b>	<b>602</b>	<b>98</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>218</b>	<b>218</b>	<b>204</b>	<b>180</b>	<b>384</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Дз/-/-/-	118	12	106	36		0	0	0	0	66	60	52	0	46	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Э/-/-/-	192	20	172	62		0	0	0	0	96	86	96	0	86	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-/-/-/Дз/-/-/-	144				144	0	0	0	0	72	72	72	0	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-/-/-/Дз/-/-/-	180				180	0	0	0	0	0	0	180	180	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		575	29	546	74	288	0	0	0	0	0	0	36	513	546	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Дз/-/-/-	113	12	101	30		0	0	0	0	0	0	36	77	101	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/Э/-/-/-	174	17	157	44		0	0	0	0	0	0	0	174	157	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-/-/-/Дз/-/-/-	108				108	0	0	0	0	0	0	0	108	108	0	0	4130
ПП.03	Производственная практика	-/-/-/Дз/-/-/-	180				180	0	0	0	0	0	0	0	180	180	0	0	0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-/-/-/-/-/ /Эк	547	29	266	92	252	0	0	0	0	0	0	0	51	47	352	144	471
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/-/ /Дз/-	129	12	117	34		0	0	0	0	0	0	0	51	47	78	0	70
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/-/-/ /Э/-	166	17	149	58		0	0	0	0	0	0	0	0	0	166	0	149
УП.04	Учебная практика	-/-/-/-/-/ /Дз/-	108				108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	108
ПП.04	Производственная практика	-/-/-/-/-/-/ /Дз	144				144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/-/-/-/ /Эк	682	32	650	79	360	0	0	0	0	0	0	0	0	0	141	509	650
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/-/ /Дз	144	14	130	23		0	0	0	0	0	0	0	0	0	49	95	130
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/-/ /Э	178	18	160	56		0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	106	160

УП.05	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/ Дз	144				144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	108	144
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/-/-/-/ Дз	216				216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	216
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>5652</b>	214	3757	997	1476	612	864	<b>1476</b>	612	810	<b>1354</b>	576	846	<b>1349</b>	594	738	<b>1259</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация, включая консультации</b>		<b>180</b>							<b>0</b>			<b>63</b>			<b>63</b>			<b>54</b>
	Консультации		120							0			45			45			30
	Экзамены		48							0			18			18			12
	Квалификационные экзамены		12							0			0			0			12
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>72</b>							<b>0</b>			<b>0</b>			<b>0</b>			<b>72</b>
	<b>ИТОГО:</b>		<b>5904</b>	<b>214</b>	<b>3757</b>	<b>963</b>	<b>1476</b>	612	864	<b>1476</b>	612	810	<b>1417</b>	576	846	<b>1412</b>	594	738	<b>1385</b>
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена: с 15 по 29 июня							Дисциплины МДК	13	14	27	16	15	31	7	5	12	7	4	11
							УП	0	0	0	0	144	144	108	108	324	144	108	252
							ПП	0	0	0	0	0	0	144	360	504	0	360	360
							Э(Эк)	0	0	0	0	3	3	2	1	3	1	3	4
							ДЗ	1	5	6	4	7	11	6	5	11	3	6	9
							З	1	1	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0

#### **4.1. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик.**

#### 4.1. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и программ учебной и производственной практик.

##### Аннотации программ подготовки квалифицированных рабочих по профессии

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей	Содержание дисциплин, профессиональных модулей	Трудо-емкость (час) максимальная нагрузка	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплин, профессиональных модулей
1	2	3	4	5
ОУД.01	<b>Русский язык</b>	<p>Язык и речь. Речевая ситуация и её компоненты. Функциональные стили речи. Текст как произведение речи. Информационная переработка текста. Лексика и фразеология. Слово в лексической системе языка. Русская лексика с точки зрения её происхождения. Лексика с точки зрения её употребления. Морфология и орфография. Имя существительное. Имя прилагательное. Имя числительное. Местоимение. Глагол. Причастие и деепричастие как особые формы глагола. Наречие. Слова категории состояния. Служебные части речи. Предлог. Союз. Частица. Фонетика, орфоэпия, графика и орфография. Морфемика, словообразование. Синтаксис и пунктуация. Словосочетание. Простое предложение. Осложненное простое предложение. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Сложноподчиненное предложение. Бессоюзное сложное предложение Сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.</p>	<b>114</b>	
ОУД.02	<b>Литература</b>	<p>Литература XIX века Русская литература второй половины XIX. А. Н. Островский, И. А. Гончаров, И. С. Тургенев, Ф. И. Тютчев... Литература XX века. Русская литература конца XIX- начала XX в. И. А. Бунин, А. И. Куприн. Литература начала XX. века. Литература 20-х годов . В. В. Маяковский, С. А. Есенин, А. А. Фадеев. Литература 30-х годов . М. И. Цветаева, О. Э. Мандельштам... Литература 40-х годов. А. А. Ахматова, Б. Л. Пастернак... Литература 50-80-х годов. Поэзия 60-х годов. Н. М. Рубцов, Р. Гамзатов. Современная ли-тература. Зарубежная литература.</p>	<b>171</b>	
ОУД.03	<b>Иностранный язык</b>	<p>Роль английского языка в современном мире. Моя семья, круг моих друзей. Описание людей. Взаимоотношения в семье. Причины конфликта. Межличностные отношения. Как быть здоровым? Здоровый образ жизни. Спорт для</p>	<b>171</b>	

		здоровья. Популярные и экстремальные виды спорта. Место, где ты живешь. Экскурсия по городу. Города России. Экскурсия для иностранных гостей. Экологические проблемы планеты. Охрана окружающей среды. Научно-технический прогресс. Изобретения, которые потрясли мир. Образование молодежи. Известные люди, получившие среднее профессиональное образование. Досуг. Любимое занятие. Новости, средства массовой информации. Компьютер и Интернет в жизни современного поколения. Навыки общественной жизни (повседневное поведение, отношение к политике). Современные профессии. Профессиональные навыки и умения. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники России. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники стран изучаемого языка. Искусство, известные люди. Государственное устройство, правовые институты. Знаете ли вы арифметику? Язык алгебры. Математические термины. Язык геометрии. Физические законы, явления. Современная промышленность. Транспорт. Виды транспорта. Механизмы. Детали машин. Документы, письма, контракты. Оборудование. Компьютеры. Что такое оборудование? Компьютерные операции. Робототехника. Инструкции, руководства для работы. Деловая письменная речь.		
ОУД.04	<b>История</b>	Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мира. Цивилизация Запада и Востока в средние века. История России с древнейших времен до конца XVII в. Восточные славяне. Киевская Русь. Политическая раздробленность и борьба с иноземными завоевателями. От Руси к России. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в 16-18 вв. Россия в XVIII в. Становление индустриальной цивилизации. Россия в XIX в. От новой истории к новейшей. Россия в начале XX в. Строительство социализма в СССР. Вторая мировая война. Мир во второй половине XX века. СССР в 1945-1991 гг. Россия на рубеже 20-21 веков. Россия и мир в конце XX -начале XXI ве-ка.	<b>292</b>	
ОУД.05	<b>Физическая культура</b>	Вводное занятие, инструктаж по технике безопасности на занятиях в спортивном зале, на улице. «Основы здорового образа жизни» Легкая атлетика. (Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересеченной местности. Техника эстафетного бега, техника спортивной ходьбы, техника прыжков в длину)Гимнастика. (Комплексы упражнений для акцентированного развития определенных мышечных групп. Круговая тренировка. Интервальная тренировка. Упражнения с собственным весом. Упражнения со свободными весами, гантелями, штангами. Упражнения на блочных тренажерах.) Лыжная подготовка. (ТБ при занятиях на лыжах, температурный режим, форма, правила подбора спортивного инвентаря.)Баскетбол. Происхождение игры, игровая площадка, спортивный инвентарь, спортивная форма, правило игры, судейство. Инструктаж по технике безопасности. Рассказать о видах бросков и показать.)Волейбол. (Обучение перемещениям волейболиста, передача мяча двумя руками. Развитие быстроты перемещения. Обучение верхней передачи.	<b>171</b>	



		Обучение нижней прямой передаче. Развитие общей выносливости. Обучение приему и передаче сверху двумя руками. Обучение приему мяча с подачи.) Легкая атлетика. (Техника метания мяча Техника метания гранаты. Совершенствовать техники бега.)		
ОУД.06	<b>Основы безопасности жизнедеятельности</b>	Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющая. Личная безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций. Современный комплекс проблем безопасности социального характера. Нормативно-правовая база по обеспечению безопасности личности, общества и государства. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. Вооруженные силы Российской Федерации – защитники нашего отечества. Виды ВС РФ и рода войск. Боевые традиции ВС РФ. Военная обязанность. Военнослужащий – защитник своего отечества. Нравственность и здоровье, формирование правильного взаимоотношения полов. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.	<b>72</b>	
ОУД.07	<b>Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия</b>	Повторение. Развитие понятия о числе. Основы тригонометрии. Параллельность в пространстве прямых и плоскостей. Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве. Производная. Применение производной. Элементы комбинаторики. Элементы теории вероятностей. Функции, их свойства и графики. Степенная функция. Показательная функция. Логарифмическая функция. Производная показательной и логарифмической функции. Обобщающее повторение.	<b>228</b>	
ОУД.08	<b>Астрономия</b>	Эволюция Вселенной. Большой взрыв. Возможные сценарии эволюции Вселенной. Термоядерный синтез. Образование планетных систем. Солнечная система. Спутники. Кометы. Астероиды. Небесные тела. Созвездия.	<b>36</b>	
ОУД.09	<b>Информатика и ИКТ</b>	Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Информационная деятельность человека - Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. История развития электронно-вычислительных машин. Поколения ЭВМ. Архитектура электронно-вычислительных машин. Принципы построения. Устройство ЭВМ. Технические и эксплуатационные характеристики ЭВМ. Производительность. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Информация и информационные процессы - 2.1 Информация в реальном мире. Виды информации. Информационная система и ее виды. Измерение информации: вероятностный и алфавитный подходы к определению количества информации. Кодирование числовой информации. Системы счисления. Арифметические операции в позиционных системах счисления. Кодирование символьной, графической и звуковой информации. Алгебра логики. защита. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной	<b>171</b>	

		<p>деятельности.</p> <p>Алгоритмизация и программирование - Основные понятия алгоритмизации. Понятие алгоритма. Свойства алгоритмов. Формы записей алгоритмов. Общие принципы построения алгоритмов. Основные алгоритмические конструкции: линейные, разветвляющиеся, циклические. Данные: понятие и типы. Основные базовые типы данных и их характеристика.</p> <p>Телекоммуникационные технологии - Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.</p>		
ОУД.10	<b>Химия</b>	<p>Основные понятия и законы химии; периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева и строение атома; строение вещества; вода; растворы; электролитическая диссоциация; классификация неорганических соединений и их свойства; химические реакции; металлы и неметаллы.</p> <p>Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений А.М.Бутлерова; Углеводороды и их природные источники: алканы; алкены; алкины; алкадиены и каучуки; арены; природные источники углеводородов; кислородсодержащие органические соединения: спирты, фенолы, альдегиды, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы; Азотсодержащие органические соединения. Полимеры.</p>	<b>231</b>	
ОУД.11	<b>Биология</b>	<p>Объект изучения биологии. Признаки живых организмов. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Предмет изучения обобщающего курса «Биология», цели и задачи курса. Клетка - элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Химическая организация клетки. Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Организм - единое целое. Многообразие организмов. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Жизненный цикл клетки. Митоз. Размножение - важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Индивидуальное развитие организма. Генетика - наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Законы генетики, установленные Г.Менделем. Закономерности изменчивости. Генетика - теоретическая основа селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции. Биотехнология, её достижения и перспективы развития. История развития эволюционных идей. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Популяция - структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Микроэволюция. Гипотезы происхождения жизни. Краткая история развития органического мира. Эволюция человека. Единство происхождения человеческих рас.</p>	<b>231</b>	

		Бионика как одно из направлений био-логии и кибернетики.		
ОУДд.12	<b>Физика</b>	<p>Кинематика материальной точки. Механическое движение. Виды движения. Динамика. Сила. Масса. Законы Ньютона. Силы в природе. Законы сохранения механики. Закон сохранения импульса. Закон сохранения механической энергии. Динамика периодического движения. Механические колебания. Механические волны. Основы молекулярно-кинетической теории. Масса и размеры молекул. Идеальный газ. Тепловое движение. Уравнение Клапейрона - Менделеева. Изопроцессы и их графики. Основы термодинамики. Внутренняя энергии и работа газа. Первое начало термодинамики. Понятие о втором начале термодинамики. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы. Электрическое поле. Закон Кулона. Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Диэлектрическая проницаемость среды. Емкость. Конденсаторы и их соединения. Энергия электрического поля. Законы постоянного тока. Закон Ома для участка цепи и для замкнутой цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Закон Джоуля - Ленца. Полупроводники. Собственная и примесная проводимости полупроводников. Магнитное поле. Магнитная индукция. Взаимодействие токов. Закон Ампера. Сила Лоренца. Магнитные свойства вещества. Электромагнитная индукция. Электромагнитные колебания и волны. Свободные электромагнитные колебания в контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток и его получение. Трансформатор. Электромагнитное поле. Волновая оптика. Законы отражения и преломления света. Интерференция света. Дисперсия света. Квантовая оптика. Квантовая гипотеза Планка. Фотоэлектрический эффект. Волновая природа света. Физика атома и атомного ядра. Строение атома. Строение атомного ядра. Радио-активные излучения.</p>	<b>147</b>	
ОУДд.13	<b>Родной язык</b>	<p>Цели и задачи учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• воспитание гражданина и патриота;</li> <li>• формирование представления о русском родном языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа;</li> <li>• осознание национального своеобразия русского родного языка;</li> <li>• формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него — к родной культуре;</li> <li>• воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтерской позиции в отношении популяризации родного языка;</li> <li>• совершенствование коммуникативных умений и культуры речи, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования;</li> <li>• обогащение словарного запаса и грамматического строя речи</li> </ul>	<b>17</b>	

		<p>учащихся;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;</li><li>• углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этичное использование в различных сферах и ситуациях общения о стилистических ресурсах русского языка, об основных нормах русского литературного языка, о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой, о русском речевом этикете;</li><li>• совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения; умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;</li><li>• развитие проектного и исследовательского мышления, приобретение практического опыта исследовательской работы по русскому языку, воспитание самостоятельности в приобретении знаний.</li></ul>		
--	--	--	--	--



МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Моисеева Л.А.	Орловский государственный университет, 2011	1 квал. категория	5	5		Преподаватель	штатный работник
ФК.00	Физическая культура								
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	Емельянова О.В.	Орловский технологический техникум, обучается	1 квал. категория	4	4		Преподаватель	штатный работник

## **5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

### **5.1 Структура фондов оценочных средств.**

В соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущая аттестация включает контроль знаний и умений обучающихся осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы установленных рабочей программой учебной дисциплины, МДК. Итогом текущей успеваемости является оценка по дисциплине, МДК за семестр.

Промежуточная аттестация включает аттестацию по дисциплинам, междисциплинарным курсам, программам учебной и производственной практики, профессиональному модулю.

По дисциплинам общепрофессионального цикла проходит в форме зачёта и дифференцированного зачёта.

По МДК в форме дифференцированного зачета и экзамена.

По программе учебной и производственной практики в форме зачёта.

По ПМ в форме экзамена (квалификационного).

С целью проверки уровня усвоения ПМ образовательным учреждением создаются комплекты оценочных средств (КОС) по каждому профессиональному модулю, входящему в ППКРС по профессии.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

### **5.2 Общие требования к оформлению Выпускной письменной квалификационной работы**

Четкость и логическая последовательность изложения материала;

Краткость и точность формулировок, исключая неоднозначность толкования;

Конкретность изложения результатов выполненной работы;

Обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

По объему пояснительная записка должна содержать 20-25 страниц печатного текста формата А - 4, который оформляется в соответствии с ГОСТом. В тексте пояснительной записки квалификационной работы не допускается:

- применять для одного и того же понятия различные термины;
- сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр (допустимо только в таблицах и в расшифровке формул);
- применять индексы стандартов (ГОСТ, ОСТ, СТП) без регистрационно» о номера.

В тексте пояснительной записки могут быть нумерованные и маркированные списки. Рекомендуются использовать не более двух видов маркеров для маркированного списка и арабские цифры для нумерованного списка.

Пояснительная записка выполняется в объеме 25-30 листов рукописного текста или в объеме 12-15 листов печатного текста.

Пояснительная записка выполняется в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД и ЕСТД, в соответствии с едиными требованиями к оформлению письменных экзаменационных работ.

Пояснительная записка должна иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- задание на письменную экзаменационную работу;
- содержание;
- введение;
- общую часть;
- технологическую часть;
- раздел по охране труда и технике безопасности;
- перечень используемой литературы.

**Титульный лист** оформляется согласно установленным требованиям.

Задание на письменную экзаменационную работу оформляется в соответствии с установленными требованиями.

**Введение.** Раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона.

**Общая часть.** Описывается назначение и устройство сварочного оборудования, его технические характеристики. Выбор и квалификация сварочного материала. Выбор и характеристика свариваемого материала.

**Технологическая часть.**

Технологическая часть содержит описание технологического процесса: подготовки, сборки, выбора режима сварки, технологию изготовления сварного узла или конструкции.

Технологический процесс оформляется в соответствии с установленными требованиями и прилагается к пояснительной записке.

**Повышение производительности труда**

В этом разделе обучающиеся предлагают высокопроизводительные способы сварки, механизированную или автоматическую сварку, рациональную организацию рабочего места повара.

Раздел по охране труда и технике безопасности. Раскрывает основные положения охраны труда и техники безопасности при выполнении сварочных работ. Пожарную безопасность.

Перечень используемой литературы составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов.



После выполнения письменной экзаменационной работы выпускник подписывает ее у руководителя, нормоконтроля и возвращает ее руководителю, который оформляет краткий отзыв на письменную экзаменационную работу, знакомит с ним выпускника и подписывает письменную экзаменационную работу у заведующего учебным отделением.

Краткий отзыв на письменную экзаменационную работу должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы заданию и требованиям государственного образовательного стандарта;
- оценку практической значимости письменной экзаменационной работы;
- вывод о качестве выполнения письменной экзаменационной работы.

Защита письменной экзаменационной работы оценивается государственной аттестационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно).

В критерии оценки уровня подготовки выпускника входят:

- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;
- выполнение пояснительной записки с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
  - обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы;
- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы государственной аттестационной комиссии;
- отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу.

**Оценка «отлично» ставится если:**

- тема раскрыта полностью в соответствие с заданием;
- доклад выпускника изложен в логической последовательности; речь технически грамотная;
- письменная экзаменационная работа оформлена в соответствие с требованиями стандартов;
- ответы на вопросы членов аттестационной комиссии четкие, краткие, правильные.

**Оценка «хорошо» ставится если:**

- тема раскрыта;
- доклад выпускника характеризуется связанностью;
- имеются небольшие неточности в оформлении письменной экзаменационной работы;
- ответы на вопросы членов аттестационной комиссии правильные, но технически не грамотные.

**Оценка «удовлетворительно» ставится если:**

- тема раскрыта недостаточно точно, полно;
- в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли.

**Оценка «неудовлетворительно» ставится если:**

- обнаружено значительное непонимание темы;

- основная мысль не выражена;
- в ответе учащегося нет смыслового единства, связанности, материал излагается бессистемно;
- графическая часть имеет ряд грубых ошибок

### **5.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся:

- успешно прошедших промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом ОПОП ФГОС СПО по профессии «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»;

- выполнившие письменную экзаменационную работу, получившие отзыв руководителя.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ОПОП СПО по профессии, разрабатываемой техникумом самостоятельно.

Выполнять выпускную практическую квалификационную работу более высокого уровня имеют право:

- обучающиеся, отлично освоившие профессиональный модуль (модули, имеющие логическую квалификационную завершённость) ОПОП СПО по профессии, а также представление отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Для проведения выпускной практической квалификационной работы подготавливаются следующие документы:

- перечень выпускных практических квалификационных работ,
- наряд на выполнение выпускных практических квалификационных работ (приложение №2),
- заключением о выполнении выпускной практической квалификационной работы (приложение №4),
- протокол результатов выполнения выпускных практических квалификационных работ (приложение №3).

Критериями оценки выполнения работы в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии являются:

- овладение приёмами работы,
- соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ,
- выполнение установленных норм времени (выработки),
- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями,
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

По итогам выполнения выпускной практической квалификационной работы и

защиты письменной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия оформляет протокол заседания по выпуску обучающихся.

#### **5.4 Завершение итоговой аттестации**

6.1 После окончания ГИА государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на заседании Педагогического совета ОУ.

6.2. По результатам ГИА выпускникам выдаются дипломы о СПО по профессии с присвоением квалификаций.

6.3. Диплом специального образца «Диплом с отличием» выдаются выпускникам:

- освоившим полностью ОПОП СПО по профессии в соответствии с ФГОС и имеющим не менее 75% по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, оценку «5», а учебной и производственной практике, в том числе по выпускным практическим квалификационным работам, только «5», и получившим на защите письменной экзаменационной работы или выпускном итоговом экзамене «5».

6.4. Протоколы ГИА выпускников и сводные ведомости хранятся в архиве 75 лет.

6.5 Письменные экзаменационные работы хранятся в учебной части 5 лет. Списание работ осуществляется по акту комиссии.