

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«ДЖАНКОЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО И  
ОДОБРЕНО  
Педагогическим  
советом

ПРОТОКОЛ № 1  
« 31 » 08 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «КУТУЗОВСКИЙ»

Директор

Т.Н. Надолинская

« 31 » 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ РК

«Джанкойский  
профессиональный  
техникум»

Д.А. Костыря

Костыря

2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Квалификация Повар

Кондитер

Нормативный срок освоения программы 1 год 10 месяцев

Форма обучения очная

Год начала подготовки по учебному плану 2022 г.

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

2022 г.

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (ред. от 17.12.2020 г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898), профессиональных стандартов:

- 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31 марта 2017, регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Разработчики:

Маркивская М.Н., заместитель директора по УР ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»;

Скоц В.Н., методист ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»;

Терешина Е.Н., председатель предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессионального цикла ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

## Структура основной профессиональной образовательной программы

1	Общие положения	Стр.	
	1.1	Основная профессиональная образовательная программа	5
	1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП	6
	1.3	Общая характеристика ОПОП	8
		1.3.1. Цель (миссия) ОПОП	8
		1.3.2. Срок освоения ОПОП	9
		1.3.3. Трудоемкость ОПОП	9
		1.3.4. Особенности разработки ОПОП СПО	10
		1.3.5. Требования к абитуриентам	12
		1.3.6. Основные пользователи ОПОП СПО	12
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника		13
	2.1	Область профессиональной деятельности	13
	2.2	Объекты деятельности	13
	2.3	Виды профессиональной деятельности	13
	2.4	Общие компетенции	14
	2.5	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	17
	2.6	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	24
3	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по профессии		24
	3.1	Учебный план	24
	3.2	Календарный учебный график учебного процесса	24
	3.3	Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла, программы профессиональных модулей	26
	3.4	Рабочие программы учебной и производственной практик	28
4	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП		30
	4.1	Контроль и оценка освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций	30
	4.2	Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости промежуточной и государственной итоговой аттестаций	32
	4.3	Организация государственной итоговой аттестации выпускников.	33
5	Ресурсное обеспечение ОПОП		35
	5.1	Кадровое обеспечение	35
	5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	36
	5.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	37

6	Характеристика среды ГБПОУ «Джанкойский профессиональный техникум», обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников	43
Приложение к ОПОП		
1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
2	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
3	Учебный план	
4	Календарный график учебного процесса	
5	Рабочие программы учебных дисциплин	
6	Рабочие программы профессиональных модулей	
7	Рабочая программа учебной практики	
8	Рабочая программа производственной практики	

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОПОП СПО ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется на базе основного общего образования и разработана на основе требований ФГОС СОО И ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

ОПОП СПО ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» (далее – Техникум) с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 17.12.2020).

ОПОП СПО ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Структура образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на её освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций повар-кондитер, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы Техникум определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также с учетом примерной основной образовательной программы.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, указанных в Перечне профессий СПО, утверждённом приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» в последней редакции (приказ Минпросвещения Российской Федерации от 20 января 2021 г. № 15).

Перечень, содержание, объем и порядок учебных предметов, дисциплин и модулей образовательной программы Техникум определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учтены не только требования работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения Ворлдскиллс Россия.

ОПОП СПО ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ предметов, дисциплин, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Обучение по образовательной программе в Техникуме осуществляется в очной форме обучения.

При реализации образовательной программы Техникум вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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

Реализация образовательной программы осуществляется Техникумом как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Образовательная

деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

ОПОП СПО ППКРС реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания.

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

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (с изм. на 30.12.2021, действующая редакция с 01.01.2022);
- Закон Республики Крым «Об образовании в Республике Крым» от 17.06.2015 №131-ЗРК/2015;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (ред. от 17.12.2020);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015, регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015, регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015, регистрационный № 40270);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. 28.08.2020);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении ФГОС среднего общего образования» (с изменениями от 11.12.2020 № 712);
- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 11.12.2020 № 712 «О внесении изменений в некоторые ФГОС общего образования по вопросам воспитания»;
- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам: образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями от 20.11.2020 № 665);
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями на 18.11.2020);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 01.06.2021);
- Приказ Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации от 26.10.2020 № 740 «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ № 882/391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (с изменениями на 21.02.2022);



– Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020);

– Письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 21 октября 2020 № МН-5/20382 «О направлении разъяснений о правовом регулировании осуществления зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики»;

– Письмо Минобрнауки от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учётом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Письмо Министерство науки и высшего образования Российской Федерации от 20.06.2020 № 05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;

– Примерная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессия 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в Федеральном государственном реестре примерных основных образовательных программ СПО Министерства образования и науки РФ от 31.03.2017 (регистрационный номер: 43.01.09-170331);

– Устав ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»;

– локальные нормативные акты Техникума.

### **1.3. Общая характеристика ОПОП СПО ППКРС**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ОПОП СПО ППКРС**

Основная цель ОПОП СПО ППКРС - развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Выпускник в результате освоения ОПОП СПО по профессии будет профессионально готов к деятельности:

– по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях (принципы можно пересмотреть и добавить из перечня наиболее важных компетенций).

### **1.3.2. Срок освоения ОПОП СПО ПКРС**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки профессии при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

<b>Образовательная база приема</b>	<b>Наименование квалификации базовой подготовки</b>	<b>Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования</b>
на базе основного общего образования	Повар Кондитер	3 года 10 месяцев

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы по индивидуальному учебному плану, определяются Техникумом самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

### 1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	39,5	1286
Самостоятельная работа		136
Учебная практика	15	540
Производственная практика по профессии	24	864
Промежуточная аттестация	2,5	90
Государственная итоговая аттестация	1	36
Каникулярное время	13	
Итого:	95	2952

### 1.3.4. Особенности разработки ОПОП СПО ППКРС

В ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учтены требования регионального рынка труда, перспективы развития экономической отрасли и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения Ворлдскиллс Россия.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих на базе среднего общего образования, изучают общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули, состоящие из междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Физическая культура» в объёме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объёме 50 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объёма времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объёма времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Техникум устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

Профессиональный цикл является обязательной частью ОПОП СПО ППКРС и состоит из пяти профессиональных модулей, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО. В состав каждого профессионального модуля входят два междисциплинарных курса и следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определено в объеме 59,4% от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная и производственная практики реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проходит в учебных лабораториях техникума, а производственная – на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам. Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Джанкой и Республики Крым.

В целях оценки качества освоения ОПОП СПО ППКРС по профессии проводятся текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Контрольно-оценочные средства для ГИА разрабатываются в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения Ворлдскиллс Россия.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом установленного образца.

В образовательном процессе используются современные образовательные технологии, активные и интерактивные формы проведения занятий для формирования и развития общих и профессиональных компетенций и практического опыта по профессии.

### **1.3.5. Требования к абитуриентам**

Требования регламентируются Правилами приёма в ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» на 2022-2023 учебный год.

### **1.3.6. Основные пользователи ОПОП СПО ППКРС**

Основными пользователями ОПОП СПО ППКРС являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ «Джанкойский профессиональный техникум»;
- обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

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

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

Объектами деятельности выпускников являются:

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО и примерной основной образовательной программой, согласно сочетанию получаемых квалификаций повар↔кондитер:

- 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.

## Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар-кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

### 2.4. Общие компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями:

Код, наименование компетенции	Знания, умения
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать

	<p>результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-</p>	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>



	<p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>

## 2.5. Виды деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	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

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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

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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, и сходные 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

**Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

<b>Основные виды деятельности</b>	<b>Требования к знаниям, умениям, практическому опыту</b>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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 потребителя.</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 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;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</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 продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 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;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. <b>уметь:</b></li> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p><b>знать:</b></p>

<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы в приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. <b>уметь:</b></li> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– паковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>

<p>разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
------------------------------------	--

## 2.6. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении к ОПОП СПО ППКРС № 2.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО ППКРС ПО ПРОФЕССИИ**

#### **3.1. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП СПО ППКРС ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- сроки прохождения и продолжительность практики в рамках профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональных модулей и их составных элементов;

- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации;

- объем каникул по годам обучения.

Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

Профессиональная подготовка по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла.

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

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Физическая культура» в объёме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в



объеме 50 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Техникум устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии.

Профессиональный цикл состоит из пяти профессиональных модулей (ПМ), которые содержат:

- междисциплинарные курсы (МДК);
- учебную практику (УП);
- производственную практику (ПП).

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП СПО ППКРС использованы с целью углубления и расширения подготовки, определяемой содержанием обязательной части, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда и требованиям профессиональных и международных стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и по согласованию с работодателями.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты, дифференцированные зачеты по физической культуре.

В учебный план включена государственная итоговая аттестация (ГИА) в объеме 36 часов.

Продолжительность каникул составляет не менее двух недель в зимний период и не менее 10 недель в учебном году.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели и начало учебного года планируется с 01 сентября.

Учебный план формируется в соответствии с Положением по формированию учебных планов образовательных программ среднего профессионального образования по наиболее востребованным на рынке труда, новым и перспективным профессиям, требующих среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Учебный план представлен в Приложении к ОПОП СПО ППКРС № 3.

### **3.2. Календарный учебный график учебного процесса**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в структуре учебного плана.

### **3.3. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла, программы профессиональных модулей**

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разрабатываются в соответствии с Положением о рабочих программах учебных предметов, учебных дисциплин и профессиональных модулей.

<b>Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование дисциплин</b>	<b>Приложения №</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Приложение № 4
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Приложение № 4
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Приложение № 4
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Приложение № 4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Приложение № 4
ОП.06	Охрана труда	Приложение № 4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Приложение № 4
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Приложение № 4

ОП.09	Физическая культура	Приложение № 4
ОП.10	Экологические основы природопользования	Приложение № 4
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	Приложение № 4
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Приложение № 4
ОП.13	Основы финансовой грамотности	Приложение № 4
ОП.14	Основы рисования и лепки	Приложение № 4
ОП.15	Организация обслуживания	Приложение № 4
ОП.16	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	Приложение № 4
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приложение № 5
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приложение № 5
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приложение № 5
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приложение № 5
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приложение № 5

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-оценочные материалы разработаны с учетом требований к результатам освоения образовательной программы (компетенциями выпускников) в соответствии с сочетанием квалификаций квалифицированного рабочего, служащего установленных ФГОС СПО повар-кондитер, включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» и требования стандартов Ворлдскиллс Россия.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который позволяет определить готовность обучающегося к выполнению соответствующего профессиональному модулю вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС СПО.

Не исключается возможность проведения комплексного экзамена (квалификационного) по двум или нескольким профессиональным модулям.

Итогом экзамена (квалификационного) является решение экзаменационной комиссии: «вид профессиональной деятельности по профессиональному модулю освоен/не освоен».

### 3.4. Рабочие программы учебной и производственной практик

Рабочие программы учебной и производственной практик являются основной частью ОПОП СПО ППКРС, и разработаны на основе локального акта «Положение о практической подготовке обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум».

Перечень рабочих программ профессиональных модулей/практик

<b>Индекс ПМ в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>	<b>Приложения №</b>
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приложение № 5
УП.01	Учебная практика	Приложение № 6
ПП.01	Производственная практика	Приложение № 7
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приложение № 5
УП.02	Учебная практика	Приложение № 6
ПП.02	Производственная практика	Приложение № 7
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приложение № 5
УП.03	Учебная практика	Приложение № 6
ПП.03	Производственная практика	Приложение № 7
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приложение № 5
УП.04	Учебная практика	Приложение № 6
ПП.04	Производственная практика	Приложение № 7
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приложение № 5
УП.05	Учебная практика	Приложение № 6
ПП.05	Производственная практика	Приложение № 7

Целью и задачами практики является: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, формирование общих и профессиональных

компетенций обучающихся, закрепление знаний и умений, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, а также вырабатывает навыки практической профессиональной деятельности обучающимися.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется в лабораториях ГБПОУ «Джанкойский профессиональный техникум» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Ворлдскиллс и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Ворлдскиллс по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами с места прохождения практики.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

### **4.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

В соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер и локальным актом ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» оценка качества освоения ОПОП должна включать текущий

контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущий контроль успеваемости обучающихся;
- промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачётов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Основные принципы текущего контроля успеваемости обучающихся:

- открытость и прозрачность оценочных процедур;
- объективность и достоверность;
- полнота и системность оценивания;
- принцип гуманного отношения к обучающимся.

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (профессиональных модулей) как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Методы, виды текущего контроля определяются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, МДК (профессионального модуля), формируемых общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Предметом оценивания являются знания, умения, компетенции и практический опыт обучающихся.

Данные текущего контроля успеваемости обучающихся используются преподавателями, мастерами производственного обучения для своевременного выявления отстающих, способных, одаренных обучающихся и оказания им содействия в эффективном изучении учебного материала и объективного оценивания качества освоения содержания учебной дисциплины, междисциплинарного курса, а также для совершенствования

методики преподавания учебных дисциплин, МДК, обеспечения эффективной учебной и профессиональной деятельности обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оперативное управление учебной и профессиональной деятельностью обучающегося и её корректировку. Проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям к результатам освоения ФГОС СПО ППКРС, наличия умений самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация предусмотрена в форме экзаменов и дифференцированных зачетов. Экзамены, дифференцированные зачеты, зачеты по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам проводятся по окончании изучения дисциплин, МДК в течение учебного года, экзамены по профессиональным модулям (ПМ) проводятся после освоения всех элементов ПМ (МДК, учебной и производственной практик) в период промежуточной аттестации. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» создает условия для максимального приближения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, позволяет учесть не только требования работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения Ворлдскиллс Россия - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который позволяет определить готовность обучающегося к выполнению соответствующего профессиональному модулю вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС СПО.

Не исключается возможность проведения комплексного экзамена (квалификационного) по двум или нескольким профессиональным модулям.

Итогом экзамена (квалификационного) является решение экзаменационной комиссии: «вид профессиональной деятельности по профессиональному модулю освоен/не освоен».

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

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом установленного образца.

#### **4.2. Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации**

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП СПО ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) разработаны фонды оценочных средств по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (профессиональные и общие).

Фонды оценочных средств по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям разработаны и утверждены ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности выпускников и включают типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и уровень приобретенных профессиональных и общих компетенций.

Фонды оценочных средств разработаны в соответствии с формами контроля, указанными в учебном плане.

Контрольно-оценочные средства для ГИА разрабатываются в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения Ворлдскиллс Россия.

#### **4.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

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

При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, задания разрабатываются Национальным экспертом



Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции. Экзамен проводится на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс Россия. В состав экзаменационной комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники ГБПОУ РК «Джанкойского профессионального техникума», прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена не допускается оценивание результатов работ выпускников экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

К ГИА допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер.

Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется Центром проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее - ЦПДЭ). Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена Техникум направляет в адрес ЦПДЭ список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия. ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных». Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом Ворлдскиллс Россия.

При проведении демонстрационного экзамена Техникум обеспечивает предварительный инструктаж выпускников непосредственно в месте проведения экзамена.

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов

Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись. Участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте ЦПДЭ за 1 месяц до начала экзамена. ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются с помощью специализированного программного обеспечения для обработки информации на соревновании. Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена - это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия). Для перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку используется Методика перевода

результатов ДЭ в экзаменационную оценку. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем CIS и eSim. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом «Ворлдскиллс Россия». Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim. Также, право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено предприятиям-партнерам Союза «Ворлдскиллс Россия» в соответствии с подписанными соглашениями с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.

## **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО ППКРС**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП СПО ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум», занимающими, в частности, должности преподавателей, мастеров производственного обучения имеющими среднее специальное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, профессионального модуля.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах, согласно статье 46 Закона об образовании.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, мастера производственного обучения имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Кадровый состав, уровень образования, повышение квалификации и форма и время стажировки в профильных организациях приведены в Справке о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектовании штатов.

Преподаватели профессионального цикла проходят обучение (стажировку) по применению стандартов WorldSkills при оценке сформированности профессиональных компетенций.

## **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Для реализации ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Техникум имеет специальные помещения, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Реализация ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП СПО ППКРС. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех

циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

В качестве основной литературы Техникум использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Для работы обучающихся предоставлен читальный зал, во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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

### **5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум», реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом Техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП:

#### **Кабинеты:**

Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров
Технологии кулинарного и кондитерского производства
Иностранного языка
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Технического оснащения и организации рабочего места

#### **Лаборатории:**

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
Учебный кондитерский цех

## Спортивный комплекс

Спортивная комната
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

### Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

### Материально-техническое оснащение лабораторий и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная организация, реализующая образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения для реализации ОПОП СПО ППКРС, включает в себя:

#### Оснащение лабораторий:

##### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

##### Рабочее место преподавателя.

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

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

##### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

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

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

#### Рабочее место преподавателя.

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

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

#### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Конвекционная печь;  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;  
Фризер;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксер (погружной);  
Мясорубка;  
Куттер или процессор кухонный;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Пресс для пиццы;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственный стол с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллаж передвижной.

### **Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях ГБПОУ «Джанкойский профессиональный техникум» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Ворлдскиллс и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Ворлдскиллс по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.



Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных образовательной программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Конвекционная печь;  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксер (погружной);  
Мясорубка;  
Куттер;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Пресс для пиццы;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственный стол с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллаж передвижной.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ГБПОУ РК «ДЖАНКОЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ», ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

В ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» сформирована социокультурная среда, обеспечивающая формирование общих компетенций обучающихся и способствующая освоению ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Воспитательный компонент образовательного процесса реализуется через развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных, творческих и профессиональных кружков.

Цель воспитательной деятельности в техникуме заключается в создании условий для всестороннего развития и социализации личности, формирования общих компетенций обучающихся в образовательном пространстве техникума.









