

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОМСКОЙ ОБЛАСТИ «МОСКАЛЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ  
»**

Согласовано :  
Работодатель \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 года

Утверждаю:  
Директор БПОУ МПТ  
\_\_\_\_\_ В.Н. Гераськин

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019года

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ППКРС)  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

форма подготовки – очная

срок обучения 3года 10 месяцев

р.п. Москаленки  
2019г

# СОДЕРЖАНИЕ

## **1. Общие положения**

- 1.1. Аннотация
- 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
- 1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
- 1.4. Требования к поступающим на обучение
- 1.5. Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и присваиваемые квалификации
- 1.6. Соответствие ПМ сочетаниями квалификаций по профессиям СПО
- 1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы среднего профессионального образования для обучающихся на базе основного общего образования
- 1.8. Распределение обязательной и вариативной частей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

## **2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**

- 2.1. Перечень общих компетенций
- 2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности
- 2.3. Портрет выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## **3. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса**

- 3.1. Учебный план (приложение )
- 3.2. Календарный учебный график (приложение)
- 3.3. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (приложение)
- 3.4. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

## **4. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**

- 4.1.1. Требования к кадровому составу
- 4.2.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса
- 4.3.3. Требования к оснащённости баз практик
- 4.4.4. Создание условий для формирования общих компетенций
- 4.4.5. Особые условия для инвалидов и людей с ОВЗ

## **5. Оценка качества освоения основной профессиональной**

## **образовательной программы среднего профессионального образования**

5.1 Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

5.2 Организация государственной итоговой аттестации (ГИА)

6. Дополнительные сведения

7. Приложения

### **Приложение 1. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла**

ОУД. 01 Русский язык

ОУД.01 Литература

ОУД. 02 Иностранный язык

ОУД. 03 Математика

ОУД.04 История

ОУД. 05 Физическая культура

ОУД. 06 ОБЖ

ОУД. 07 Информатика

ОУД. 08 Физика

ОУД. 09 Химия

ОУД. 11 Обществознание (включая экономику и право)

ОУД. 15 Биология

ОУД. 16 География

ОУД. 17 Экология

ДУД. 01. Астрономия

ДУД.02 Технология проекта

ДУД.03 Финансовая грамотность

ДУД.04 Деловая культура

### **Приложение 2. Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

ОП.06 «Охрана труда»

ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»  
(английский язык)

ОП 08. «Безопасность жизнедеятельности»

ОП 09. «Физическая культура»

ОП.10 Организация обслуживания

ОП. 11 Рисование и лепка

ОП.12 Современный дизайн блюд

### **Приложение 3. Программы профессиональных модулей**

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

## **1. Общие положения**

### **1.1. Аннотация**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ПКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации).

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

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело».

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

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR.

### **1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 43 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников

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

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

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

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

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

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело.

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

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания;

- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;

- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиция из цветов);

- в области приготовления горячих напитков (барриста);

- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских

изделий;

– в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

### **1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**

Настоящая ППКРС разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (№ 44898 от 22.12.2016 г.), 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 28 августа 2020 года)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"(Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015г., № 06- 259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

– Техническое описание компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (Worldskills).

- Устав БПОУ МПТ.

#### **1.4. Требования к поступающим на программу**

Условия поступления на программу.

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

– аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественнонаучной предметной области: химии, биологии.

#### **1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации**

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

#### **1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)**

Наименование ПМ	Сочетание профессий
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер



Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер

## **1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования**

1.7.1 Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного 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 - 22 нед.

## **1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы**

ППКРС распределяет обязательную часть – (80%) (по профессии) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

## **2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

Результаты освоения ППКРС выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

### **2.1. Перечень общих компетенций**

Выпускник, освоивший ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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 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

## 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
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
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам
ПК 4.2.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам
ПК 4.3.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам
ПК 4.4.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

## Портрет выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

<p><b>Личные значимые индивидуальные способности повара, кондитера</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– быть ответственным;</li> <li>– уметь работать в команде или самостоятельно;</li> <li>– иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;</li> <li>– обладать способностью к концентрации внимания;</li> <li>– иметь хорошую координацию;</li> <li>– иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;</li> <li>– быть физически выносливым;</li> <li>– иметь хорошую оперативную и образную память, объёмный и линейный глазомер; чувствовать время, хорошее цветоразличение;</li> <li>– иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;</li> <li>– иметь способность</li> </ul>	<p>ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>
--	---	---

<p>анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– иметь способность самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;</li> <li>– уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;</li> <li>– обладать коммуникативными качествами, иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе с помощью Интернет;</li> <li>– использовать в работе информационно-коммуникативные технологии.</li> </ul>		<p>общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
---	--	---

### **3. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса**

#### **3.1. Учебный план (приложение 1)**

Содержание обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяется учебным планом, разработанным в соответствии с ФГОС СПО и утверждённым директором техникума.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (разделов, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- объёмные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Структура ППКРС включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части. Получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

#### **3.2 Календарный учебный график (приложение 2)**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС: продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, каникул, учебных сборов.



### 3.3. Программы дисциплин (приложение 3,4,5,6):

- программы дисциплин общеобразовательного цикла (приложение 3);

<b>ОУД. 00</b>	<b>Обязательные общие дисциплины</b>	<b>Примечание</b>
ОУД. 01	Русский язык	Базовая
ОУД. 01	Литература	Базовая
ОУД. 02	Иностранный язык	Базовая
ОУД. 03	Математика	Базовая
ОУД.04	История	Базовая
ОУД. 05	Физическая культура	Базовая
ОУД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	Базовая
<b>ОУД. 00</b>	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	
ОУД. 07	Информатика	Базовая
ОУД. 08	Физика	Базовая
ОУД. 09	Химия	Профильная
ОУД. 11	Обществознание (включая экономику и право)	Базовая
ОУД. 15	Биология	Профильная
ОУД. 16	География	
ОУД. 17	Экология	
<b>УД.</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	
ДУД.01	Астрономия	Базовая
ДУД.02	Технология проекта	Предлагаемая ОО
ДУД.03	Финансовая грамотность	Предлагаемая ОО
ДУД.04	Деловая культура	Предлагаемая ОО

Программы общепрофессионального цикла (приложение 4)

ОП.01	Основы микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Физическая культура	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Организация обслуживания	Вариативная часть
ОП.11	Рисование и лепка	Вариативная часть
ОП.12	Современный дизайн блюд	Вариативная часть

Программы профессиональных модулей и практик (приложение 5, 6)

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
УП.01	Учебная практика	
ПП.01	Производственная практика	

<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
МДК.02. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	

МДК.03. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
МДК.04. 01	Организация приготовления , подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	

МДК.04.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
МДК.05. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК.05. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	

### **3.4. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Воспитательная работа с обучающимися в техникуме является важнейшей составляющей качества подготовки рабочих кадров и проводится с целью формирования у каждого обучающегося сознательной гражданской позиции, стремлению к сохранению и приумножению нравственных, культурных и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях, общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления и др.)

В техникуме разработана целевая Концепция воспитательной деятельности с учетом современных требований, а также создания полноценного комплекса программ по организации комфортного социального пространства для гармоничного развития личности молодого человека, становления грамотного профессионала.

Концепция воспитательной работы исходит из того, что воспитательный процесс в БПОУ «Москаленский профессиональный техникум» должен стать органичной частью системы профессиональной подготовки и быть направлен на достижение ее целей и задач - формирование современного специалиста, обладающего должным уровнем профессиональной и общекультурной компетентности, комплексом профессионально значимых качеств личности, твердой социально-ориентированной жизненной позицией и системой социальных, культурных и профессиональных ценностей.

Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися в техникуме являются: создание воспитывающей среды; направленной на творческое саморазвитие и самореализацию личности; определение воспитательного потенциала учебного предмета; привлечение обучающихся к выполнению исследовательских работ, гражданственности, духовного совершенствования личности; организация физического образования; организация профилактики правонарушений в студенческой среде; организация и проведение традиционных мероприятий; досуговая деятельность; организация воспитательного процесса в общежитии; информационное обеспечение обучающихся; социально-психологическая работа с обучающимися; организация научно-исследовательской работы обучающихся во внеучебное время.

Организацию воспитательной работы осуществляют: заместитель директора по воспитательной деятельности, педагог-организатор, социальный педагог, воспитатели общежитий, студенческие организации и органы студенческого самоуправления.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают кураторы, закрепленные за определенными группами.

Куратор, прикрепляется к академической группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения обучающихся, повышения эффективности образовательного процесса, усиления влияния педагогического состава на формирование личности будущих специалистов. Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические кураторские часы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, посещение обучающихся в общежитиях. Кураторский час в группах проводится один раз в неделю. Обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Подготовка к промежуточной аттестации», «Беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения и профилактике других вредных привычек», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга» и т.д.

Организация воспитательной работы во внеучебное время невозможна без привлечения студенческого актива. Понятие «студенческое самоуправление» несет в себе смысл активного участия обучающихся в деятельности техникума, в проработке и решении всех вопросов, касающихся организации обучения, быта, досуга; это особая форма самостоятельной общественной деятельности обучающихся по реализации функций управления жизнью студенческого коллектива в соответствии со стоящими перед ними целями и задачами.

Воспитательная (социокультурная) среда техникума, в целом, складывается из: комплекса мероприятий, создающих условия для социализации личности обучающегося, которые ориентированы на:

а) формирование трудовой мотивации, личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности; обучение основным принципам построения профессиональной карьеры и навыкам поведения на рынке труда;

б) воспитание нравственных качеств, интеллигентности, развитие ориентации на общечеловеческие ценности, гуманистические и патриотические идеалы;

в) формирование умений и навыков управления коллективом в рамках различных форм студенческого самоуправления;

г) сохранение и приумножение историко-культурных традиций техникума, преемственности поколений;

д) формирование основ культуры здоровья; укрепление и совершенствование физического здоровья, стремление к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к психоактивным веществам;

е) формирование творческих способностей; создание условий для самореализации личности.

Данная воспитательная среда включает в себя четыре компонента:

- 1) профессионально-трудовой;
- 2) гражданский;
- 3) духовно-нравственный;
- 4) здоровый образ жизни.

**Профессионально-трудовой компонент** воспитательной среды представляет собой специально организованный и контролируемый процесс приобщения обучающихся к профессиональному труду в ходе становления их в качестве полноправных субъектов профессиональной деятельности, связанный с овладением необходимой квалификацией и воспитанием соответствующей профессиональной этики.

Задачи реализации компонента:

1. Подготовка профессионально-грамотного, компетентного, ответственного специалиста;
2. Формирование необходимых личностных качеств для осуществления эффективной профессиональной деятельности, таких как трудолюбие, любовь к окружающей природной среде, рациональность, профессиональная этика, способность принимать ответственные решения, умение работать в коллективе, творческие способности и другие качества, необходимые для последующей профессиональной деятельности.
3. Формирование умений и навыков управления коллективом.

Основные формы реализации компонента:

- организация учебной, производственной практик;
- проведение предметных олимпиад;
- проведение и участие в конкурсах профессионального мастерства;
- награждение обучающихся, достигших успехов в различных видах деятельности.

**Гражданский компонент** воспитательной среды представляет собой интегрированное гражданское, правовое, патриотическое и политическое воспитание.

Задачи реализации компонента:

1. Формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, уважения к правам и свободам человека, традиционных и семейных ценностей;
2. Формирование правовой и политической культуры;
3. Формирование установки на преемственность социокультурных традиций;
4. Формирование общественно-активных качеств личности обучающихся: гражданственность, патриотизм, социальная активность, личная свобода, ценности коллектива, общественно-политическая активность и др.

Основные формы реализации компонента:

- развитие студенческого самоуправления;
- совместное обсуждение проблем студенчества;
- социальная защита малообеспеченных категорий обучающихся;
- организация социально-политических дискуссий, семинаров по правовым вопросам;

**Духовно-нравственный компонент** воспитательной среды включает в

себя духовное, нравственное, эстетическое, экологическое.

Задачи реализации компонента:

1. Воспитание нравственно развитой личности;
2. Воспитание эстетически и духовно развитой личности;
3. Формирование таких качеств личности, как нравственность, эстетический вкус, положительные моральные, нравственно-психологическая и физическая готовность к общественно полезному труду.

Основные формы реализации компонента:

- наличие творческих коллективов для развития самостоятельности обучающихся в свободное от занятий время;
- развитие досуговой деятельности, организация и проведение творческих конкурсов, выставок, фестивалей (Посвящение в студенты, Студенческая весна, и т. д.), поддержка молодёжной субкультуры в рамках культуротворческого процесса;
- участие обучающихся в благотворительных мероприятиях;
- организация и проведение встреч с интересными людьми;
- анализ социально-психологических проблем обучающихся и организация необходимой психологической поддержки;
- пропаганда здорового образа жизни, занятий спортом, проведение мероприятий, стимулирующих к здоровому образу жизни.

**Здоровый стиль жизни** представляет собой совокупность мер, нацеленных на популяризацию спорта, укрепление здоровья обучающимися, усвоение ими принципов и навыков здорового стиля жизни.

Задачи реализации компонента:

1. Воспитание потребности в здоровом образе жизни;
2. Формирование личной позиции, готовности к принятию самостоятельных решений в пользу ценности здоровья;
3. Формирование волевых и физических свойств личности.

Основные формы реализации компонента:

- работа спортивных секций;
- участие в спортивных мероприятиях и соревнованиях;
- награждение обучающихся, достигших успехов в физической подготовке.

В техникуме ведется работа по созданию системы оценки результативности и эффективности воспитательной деятельности, которая необходима для корректировки и совершенствования содержания, форм и методов работы с обучающимися.

Проблемы организации воспитательной деятельности регулярно рассматриваются на педагогических советах, методическом совете техникума, совещаниях кураторов.

Социальным педагогом техникума осуществляется координация мероприятий по социальной поддержке обучающихся. Его работа сосредоточена на следующих направлениях: материальная поддержка обучающихся, назначение социальной стипендии малообеспеченным



студентам, социальные гарантии обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, льготы инвалидам и др.

В соответствии с действующим законодательством успевающим обучающимся техникума по результатам промежуточной аттестации выплачивается академическая стипендия за счет средств федерального бюджета. Обучающимся, сдавшим сессию на «отлично» выплачивается повышенная академическая стипендия.

Техникум располагает благоустроенным общежитием, в котором оборудованы комнаты для занятий, для отдыха, кухня. В техникуме разработана система управления воспитательной работой в общежитии, включающая структуру студенческого самоуправления в виде студсовета общежития. Систематически проводятся рейды в общежитие.

Итак, задача учебного заведения заключается в том, чтобы постоянно повышать качество образования, обеспечивать конкурентоспособность и мобильность выпускников на рынке труда, что становится возможным при формировании профессиональной среды образовательного учреждения.

#### **4. Условия реализации образовательной программы**

##### **4.1 Требования к кадровому составу, реализующему основную профессиональную образовательную программу**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими работниками техникума.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учётом расширения спектра профессиональных компетенций.

Повышение уровня профессиональной компетентности преподавателей и мастеров производственного обучения осуществляется посредством различных форм: образовательных курсов, проблемных семинаров, взаимопосещение занятий, самообразование, стажировку по профилю преподаваемых дисциплин.

##### **4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ППКРС, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, мастерские и лаборатории, оснащенные

оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Библиотечный фонд техникума должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, профессиональному модулю на одного обучающегося.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ППКРС.

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

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:  
Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: спортивный зал; 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 сеть Интернет; актовый.

### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование**

№ п/п	Наименование оборудования
<b>Весоизмерительное оборудование:</b>	
1	Весы настольные электронные
<b>Тепловое оборудование:</b>	

2	Пароконвектомат
3	Конвекционная печь
4	Микроволновая печь
5	Расстоечный шкаф
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека
7	Фритюрница
8	Электрогриль (жарочная поверхность)
9	Плита wok
10	Гриль саламандр
11	Электроблинница
12	Электромармиты
13	Кофемашина с капучинатором
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
<b>Холодильное оборудование:</b>	
16	Шкаф холодильный
17	Шкаф морозильный
18	Шкаф шоковой заморозки
19	Льдогенератор
20	Охлаждаемый прилавок-витрина
21	Фризер
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор
<b>Механическое оборудование:</b>	
23	Тестораскаточная машина
24	Планетарный миксер
25	Диспансер для подогрева тарелок
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
27	Мясорубка
28	Слайсер
29	Машина для вакуумной упаковки
30	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
31	Процессор кухонный
32	Овощерезка
33	Миксер для коктейлей
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
36	Кофемолка
<b>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:</b>	

37	Лампа для карамели
38	Аппарат для темперирования шоколада
39	Стол с охлаждаемой поверхностью
40	Стол с гранитной поверхностью
41	Стол с деревянной поверхностью
42	Сифон
43	Газовая горелка (для карамелизации)
44	Барная станция для порционирования соусов
45	Набор инструментов для карвинга
<b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых</b>	
46	Овоскоп
47	Нитраттестер
<b>Оборудование для мойки посуды:</b>	
48	Машина посудомоечная
<b>Вспомогательное оборудование</b>	
49	Стол производственный с моечной ванной
50	Стеллаж передвижной
51	Моечная ванна двухсекционная

## Учебный кондитерский цех

### Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования
<b>Весоизмерительное оборудование:</b>	
1	Весы настольные электронные
<b>Тепловое оборудование</b>	
2	Пароконвектомат
3	Конвекционная печь
4	Микроволновая печь
5	Подовая печь (для пиццы)
6	Расстоечный шкаф
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочные
8	Фритюрница
9	Электроблинница
<b>Холодильное оборудование:</b>	
10	Шкаф холодильный
11	Шкаф морозильный
12	Шкаф шоковой заморозки
13	Льдогенератор
14	Фризер
<b>Механическое оборудование:</b>	
15	Тестораскаточная машина (настольная)

16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)
17	Тестомесильная машина (настольная)
18	Миксер (погружной)
19	Мясорубка
20	Куттер
21	Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)
22	Пресс для пиццы
<b>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов,</b>	
23	Лампа для карамели
24	Аппарат для темперирования шоколада
25	Сифон
26	Газовая горелка (для карамелизации)
27	Термометр инфракрасный
28	Термометр со щупом
29	Аэрограф
<b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых</b>	
30	Овоскоп
31	Нитраттестер
32	Машина для вакуумной упаковки
<b>Оборудование для мойки посуды:</b>	
33	Машина посудомоечная
<b>Вспомогательное оборудование:</b>	
34	Производственный стол с моечной ванной
35	Производственный стол с деревянным покрытием
36	Производственный стол с деревянным покрытием
37	Моечная ванна (двухсекционная)
38	Стеллаж передвижной

#### 4.4 Базы практик

Согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных

модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей на базе техникума.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки профессиональной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях р.п.Москаленки, Москаленского муниципального района независимо от их организационно-правовых форм:

Для организации проведения производственных практик, Техникум имеет соглашения и договоры с предприятиями Москаленского района и Омской области: ИП «Гольман», ЧП «Логунова Т.М.», Управление образования Москаленского муниципального района, ООО «Маслосырокомбинат-С» и др.

Цель производственной практики: непосредственное участие студента в деятельности организации; закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики; приобретение профессиональных умений и навыков; приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере; сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы. Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

#### 4.5 Создание условий для формирования общих компетенций

Шифр компетенции	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания	Условия
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно 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 результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный 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 работе. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Проблемное обучение. Применение алгоритмов ИКТ- технологии. Проектная деятельность.

ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи 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>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>	<p>Технология критического мышления. Техники работы над смысловым чтением. ИКТ-технологии. Создание синквейнов, таблиц и др.</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития нормативно-правовой документации.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Электронные базы данных нормативно-правовой документации по профессии. Научно-практические конференции. Работа над индивидуальными проектами</p>



ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.	Участие в групповых проектах, волонтерское движение, коллективно-творческие дела, работа органов самоуправления
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.	Технология критического мышления, работа по формированию смыслового чтения, участие в конкурсах, олимпиадах.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.	Работа органов самоуправления, волонтерское движение, коллективно-творческие дела, проекты на гражданско-патриотическую тематику.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения	Творческие проекты.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	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.	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	Студенческая спартакиада, сдача норм ГТО, коллективно-творческие дела, спортивные соревнования.

ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	в применении в информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок применения программного обеспечения профессиональной деятельности.	ИКТ – технологии. Программное обеспечение рабочих программ.
-------	---	---	--	--	---

К 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	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.	Конкурсы различного уровня по методике WSR.
------	---	---	---	---	---

ОК 11	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определять инвестиционную привлекательность в коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес-план. Презентовать бизнес-идею. Определять источники финансирования. Анализировать кредитные продукты для открытия дела.</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.</p>	<p>Конкурсы, проекты по предпринимательской деятельности.</p>
-------	---	---	--	---	---

## 4.6 Особые условия для инвалидов и лиц с ОВЗ

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

Создание безбарьерной среды в техникуме и студенческих общежитиях должно учитывать потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Это включает обеспечение доступности прилегающей к техникуму, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений, системы сигнализации и оповещения для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

Рекомендуется оборудование специальных учебных мест в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке. В каждом помещении, где обучаются инвалиды и лица с ОВЗ, рекомендуется предусматривать соответствующее количество мест для таких обучающихся. Учебная аудитория, в которой обучаются лица с нарушением слуха, должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование

мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. Обучение лиц с нарушениями зрения предполагает использование брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невизуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть передвижные, регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов.

При определении мест прохождения учебной и производственной практик обучающимися инвалидами должны учитываться рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов осуществляется индивидуально для конкретного инвалида, а также для группы инвалидов, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности. Специальные рабочие места для прохождения практики инвалидами оснащаются с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест, определенными федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда и социальной защиты населения.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения и направлен на выявление результатов учебной деятельности в течение учебного года по учебным дисциплинам, профессиональным модулям.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны педагогами техникума самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формы промежуточной аттестации:

- дифференцированный зачёт;
- экзамен;
- комплексный экзамен;
- экзамен квалификационный.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом квалификационным. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители потенциальные работодатели, специалисты профильных предприятий.

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

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются педагогами техникума и рассматриваются на цикловых методических комиссиях, для государственной (итоговой) аттестации – утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.



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

Государственная итоговая аттестация выпускников (далее – ГИА) проводится по окончании всего курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Организация ГИА выпускников осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников.

Документом, свидетельствующим об успешном освоении ППКРС является диплом о среднем профессиональном образовании. Он выдаётся обучающимся, успешно прошедшим ГИА, и подтверждает получение профессионального образования соответствующего уровня и квалификации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ**

ППКРС предназначена для педагогического коллектива БПОУ МПТ, обучающихся и должностных лиц, имеющих отношение к реализации образовательной программы, а так же других заинтересованных лиц.

Составители:

Бегляков В.Н., заместитель директора  
Лапицкая С.М., старший мастер