

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета
протокол № 5
« 16 » апреля 2021 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «УрГЗК»
Т.М.Софронова
« 16 » апреля 2021 г.

Согласовано:
ИП «Елин М.С.»
М.С.Елин
« 16 » апреля 2021 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификации выпускника

Повар ↔ Кондитер

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	12
4.1. Общие компетенции	12
4.2. Профессиональные компетенции	12
Раздел 5. Структура образовательной программы	15
5.1. Учебный план для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	15
5.2. Календарный учебный график для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	36
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	42
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	42
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	46
Раздел 7. Разработчики ООП	47

Приложения:

I. Программы профессиональных модулей

Приложение I.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение I.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение I.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение I.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение I.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий разнообразного ассортимента»

II. Программы учебных дисциплин

Приложение II.1. Программа учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык»

Приложение II.2. Программа учебной дисциплины ОУД.02 «Литература»

Приложение II.3. Программа учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык»

Приложение II.4. Программа учебной дисциплины ОУД.04 «Математика»

Приложение II.5. Программа учебной дисциплины ОУД.05 «История»

Приложение II.6. Программа учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура»

Приложение II.7. Программа учебной дисциплины ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Приложение II.8. Программа учебной дисциплины ОУД.08 «Астрономия»

Приложение II.9. Программа учебной дисциплины ОУД.09 «Информатика»

Приложение II.10. Программа учебной дисциплины ОУД.10 «Химия»

Приложение II.11. Программа учебной дисциплины ОУД.11 «Родной (русский) язык»

Приложение II.12. Программа учебной дисциплины ОУД.12 «Введение в профессию»

Приложение II.13. Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение II.14. Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение II.15. Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и

организация рабочего места»

Приложение II.16. Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение II.17. Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Приложение II.18. Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»

Приложение II.19. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение II.20. Программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение II.21. Программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура»

Приложение II.22. Программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы финансовой грамотности»

Приложение II.23. Программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности»

Приложение II.24. Программа учебной дисциплины ОП.12 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение II.25. Программа учебной дисциплины ОП.13 «Основы композиции и дизайна/Рисование и лепка»

Приложение II.26. Программа учебной дисциплины ОП.14 «Этика и психология профессиональной деятельности»

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

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

ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется на базе основного общего образования.

ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии и настоящей ООП и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учётом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Нормативные основания ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утв. приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569);
- Профессиональный стандарт 33.011 "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);
- Техническое описание компетенции «Поварское дело»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 с изменениями от 29 июня 2017 г.);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331, дата регистрации 31.03.2017),
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 августа 2016 года №1061 «О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки РФ;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1138 от 17 ноября 2017 года «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968;

- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 «Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 Перечни профессий и специальностей СПО, реализация ОП по которым не допускается с применением исключительно ЭО, ДОТ;
- Методические рекомендации по организации получения СОО в пределах освоения образовательных программ СПО на базе ООО с учетом требований ФГОС и получаемой профессии и специальности СПО;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо МОиН от 22.04.2015 N 06-443);
- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы СПО (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50);
- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ЦРПО);
- Методические рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
- Уточнения ФИРО по реализации СОО при СПО от 25.05.2017г.;
- Положение об организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ СО «УрГЭК» (утв. приказом ГБПОУ СО «УрГЭК» № 445-д от 05.11.2015);
- Положение об образовательной программе ГБПОУ СО «УрГЭК» (утв. приказом ГБПОУ СО «УрГЭК» № 349-д от 21.09.2015);
- Порядок применения при реализации образовательных программ ГБПОУ СО «УрГЭК» электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (утв. приказом ГБПОУ СО «УрГЭК» № 349-д от 21.09.2015);
- Положение по организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ СО «УрГЭК» (утв. приказом ГБПОУ СО «УрГЭК» № 349-д от 21.09.2015);
- Положение об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса (утв. приказом ГБПОУ СО «УрГЭК» от 24.06.2017).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ кондитер

Формы получения образования: профессиональная образовательная организация

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

Сроки получения СПО по профессии «Повар, кондитер» в очной форме обучения: 3 года 10 месяцев.

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

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО «Повар, кондитер».

Срок освоения программа 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.

Распределение обязательной и вариативной части программы

Обязательная часть ООП «Повар, кондитер» –79% объема нагрузки (5904),предусмотренной сроком освоения данной программы, указанным во ФГОС.

21% (1250 часов)- предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. 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

3.3. *Объектами профессиональной деятельности* выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

3.4. *Возможные наименования должностей выпускников* по данной профессии: повар, кондитер.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.).

3.8. Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

3.9. Выпускники, успешно освоившие основную 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; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;
- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;
- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

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

- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления шоколадных изделий,
- в области создания собственных кулинарных рецептов,
- в области приготовления кулинарной продукции национальной кухни.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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

4.2. Профессиональные компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Контрольная работа	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА								
						Обучение по дисциплинам и МДК, час.		Всего												
		Экзамен	Зачет		Всего	в т.ч.			Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	1 семестр 17/0 неделя					2 семестр 19/4 неделя	3 семестр 12/5 неделя	4 семестр 17/6 неделя	5 семестр 11/5 неделя	6 семестр 14/9 неделя	7 семестр 12/4 неделя	8 семестр 3/18 неделя	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	Объем образовательной программы	18	48	39	5904	3516	1997	1519	1836	151	216	72	612	828	612	828	576	828	576	756
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	18	48	39	5832	3628	2055	1573	1836	151	216		612	684	432	612	396	504	432	108
ОУД. 00	Общеобразовательный учебный цикл	9	14	35	2160	2052	1377	675	0	0	108		374	456	336	408	220	210	48	
ОУД. 01	Русский язык	6		1,2,3,4,5	116	104	104				12*		17	19	12	17	11	28		
ОУД .02	Литература		6	1,2,3,4,5	187	181	181				6		34	38	24	17	22	46		

ОУД. 03	Иностранный язык		6	1,2,3,4, 5	229	229		227			2		34	38	24	34	22	19		
ОУД. 04	Математика	7		1,2,3,4, 5	290	278	228	50			12		34	38	48	34	22	52		
ОУД .05	История	4		1,2,3	183	171	171				12		34	38	48	51				
ОУД .06	Физическая культура		6		177	171	8	163			6		34	38	24	34	22	19		
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	1	78	72	56	16			6		34	38						
ОУД.08	Астрономия		6	5	42	36	10	26			6						22	20		
ОУД .09	Информатика	4		1,2	200	188	80	108			12		39	38	49	52	22			
ОУД. 10	Химия	4		1,2,3	233	221	129	92			12		34	38	76	85				
ОУД. 11	Родной (русский) язык		4		46	40	10	30			6						34	12		
ОУД. 12	Введение в профессию		3		373	373	194	179			6									
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	2	12	3	750	717	269	450	0	19	12									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		40	40	20	20					40							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		50	50	20	30					50							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		40	40	20	20					40							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7	6		86	80	44	36			6							42	44	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6	6	42	42	18	24										42		
ОП.06	Охрана труда		2		36	36	26	10						36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		7	76	70		70			6								76	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3		36	36	18	18										36		

	вариативная часть				32	32		32									32			
ОП.09	Физическая культура		7, 8		40	40		40										40		
ОП.10	Основы финансовой грамотности		6		36	36	20	16							36					
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности		5		72	72	42	30								32	40			
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	5	50	48	8	40		2								50		
ОП.13	Основы композиции и дизайна/Рисование и лепка		1		50	50	14	36				50								
ОП.14	Этика и психология профессиональной деятельности		1		52	50	20	30		2		52								
П.00	Профессиональный учебный цикл	7	22	1	3020	994	466	528	1836	106	84		0	334	240	420	334	506	360	714
ПМ.00	Профессиональные модули	6	22	1	3020	994	466	528	1836	106	84		0	334	240	420	334	506	360	714
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2			328	136	64	72	180	0	12			334						
МДК.01.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		48	48	20	28						48						
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		88	88	44	44						88						
УП.01	Учебная практика		2		108				108					108						
ПП.01	Производственная практика		2		72				72					72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			860	256	88	168	576	4	24				240	420				

	разнообразного ассортимента																		
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		32	32	16	16						32					
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	3	190	174	52	122		4	12			105	85				
УП.02	Учебная практика		3		144				144						144				
ПП.02	Производственная практика		4		252				252						252				
	вариативная часть:																		
МДК.02.0 3	Технология разработки рецептов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5		50	50	20	30								50			
УП.02	Учебная практика				72				72										
ПП.02	Производственная практика				108				108										
	Экзамен по модулю				12					12									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6			566	142	66	76	396	4	24					334			
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		32	32	16	16								32			
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,		6		126	110	50	60		4	12					74	52		

	кулинарных изделий, закусок																			
УП.03	Учебная практика				144				144								36	108		
ПП.03	Производственная практика				252				252									252		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8			484	136	74	62	324	0	24							360		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		36	36	24	12										36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8		112	100	50	50			12								100	12
УП.04	Учебная практика		7		72				72										72	
ПП.04	Производственная практика		8		108				72											108
УП.04	Учебная практика				72				72											72
ПП.04	Производственная практика				72				72											72
	Экзамен по модулю				12						12									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий разнообразного ассортимента	8			696	180	70	110	504	0	12									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий		7		32	32	20	12											32	

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий		8		148	148	50	98										148		
УП.05	Учебная практика		8		144				144										144	
ПП.05	Производственная практика		8		216				216										216	
	вариативная часть:																			
УП.05	Учебная практика				72				72										72	
ПП.05	Производственная практика				72				72										72	
	Экзамен по модулю				12														12	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72							72							72	
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)																		72	
									Дисциплин и МДК			14	17	14	12	10	12	9	3	
									Промежуточной аттестации				36		36	36	36	36	36	36
									Учебной практики				72	180		72	144	72	144	
									Производственной практики				72		216	108	180	72	504	
									Экзаменов				3		3	3	3	3	2	
									Зачетов			6	7	8	5	4	10	6	4	
									Контрольных работ			10	8	8	5	6	1	1		

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план основной профессиональной образовательной программы **43.01.09 «Повар, кондитер»** представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных колледжем с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» и отражает особенности организации образовательной деятельности, проведения контроля за выполнением федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

1. Нормативные документы

Нормативную правовую базу разработки учебного плана составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии «Автомеханик»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №247 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 03.04.2015 г. №36713),
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования

и науки Российской Федерации от 07.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 № 1578 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 года №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464»;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291;
- Положение об образовательной программе ГАПОУ СО «УрГЭК»;
- Порядок реализации прав студентов на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение в ГАПОУ СО «УрГЭК»;
- Устав ГАПОУ СО «УрГЭК».

2. ОСОБЕННОСТИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Организация образовательной деятельности

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня.

Продолжительность учебной недели – 6 дней. Продолжительность теоретического занятия – 45 минут, предусмотрена группировка парами. Продолжительность перемены между уроками пары – 10 минут. Для принятия пищи установлена перемена - 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной нагрузки. Обязательный объем аудиторной нагрузки – 36 часов в неделю.

2.2. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, с учётом Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 года № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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».

На изучение общеобразовательных учебных дисциплин отводится - 2160 часов обязательной нагрузки. В учебный план включена дополнительная учебная дисциплина по выбору образовательной организации, направленная на обеспечение социализации обучающихся: ОУД.12 «Введение в профессию». На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, одновременно с освоением образовательной программы в течение всего срока обучения.

На реализацию программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится 72 часа (Приказ Минобраз России от 20.09.2001г. № 241), на физическую культуру – по 3 часа в неделю (Приказ Минобраз России от 30.08.2010г. № 889).

При изучении профильных дисциплин обучающиеся выполняют индивидуальный проект (по выбору обучающегося по одной из дисциплин ОУД.12 «Введение в профессию»).

2.3.Обязательная часть учебных циклов

Профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», с учётом требований работодателей Невьянского городского округа (вариативная часть).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессионального и профессионального. На изучение общепрофессионального цикла отводится 750 часов максимальной учебной нагрузки.

На изучение профессионального цикла отводится 2934 часа максимальной учебной нагрузки.

2.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы «Повар, кондитер» составляет 1188 часов и включает:

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - 4 часа;

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» - 14 часов;

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 4 часа;

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» - 44 часа;

ОП.05 «Основы калькуляции и учета» - 10 часов;

ОП.07 «Иностранный язык в проф.деятельности» - 34 часа;

ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» - 32 часа;

ОП.12 «ИТПД» - 50 часов;

ОП.13 «Основы композиции и дизайна/Рисование и лепка» - 50 часов;

ОП.14 «Этика и психология профессиональной деятельности» - 52 часа;

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 16 часов;

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 16 часов;

УП.01 Учебная практика – 36 часов;

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 50 часов;

МДК.02.03 Технология разработки рецептов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 50 часов;

УП.02 Учебная практика – 72 часа;

ПП.02 Производственная практика – 108 часов;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 18 часов;

УП.03 Учебная практика – 72 часа;

ПП.03 Производственная практика – 108 часов;

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных закусок – 36 часов;

УП.04 Учебная практика – 72 часа;

ПП.04 Производственная практика – 72 часа;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий – 20 часов;

УП.05 Учебная практика – 72 часов;

ПП.05 Производственная практика – 72 часа.

Для углубления подготовки и получения дополнительных профессиональных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда по профессии «Повар, кондитер» и возможностями продолжения образования.

Рабочая программа вариативной части разработана в соответствии с требованиями работодателей, согласована с представителями работодателей.

2.5. Реализация объема часов по дисциплине «Физическая культура»

На дисциплину ОУД.06. «Физическая культура» отведено 171 час. Могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

2.6. Формы проведения текущей и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебных и производственных практик проводится с помощью текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости начинается с входного контроля знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе обучения. Входной контроль проводится преподавателем в начале учебного года или семестра. Показатели входного контроля знаний используются для коррекции процесса усвоения содержания изучаемой дисциплины и планирования содержания текущего контроля. В процессе изучения дисциплины, междисциплинарного курса текущий контроль проводится по отдельным темам дисциплины, междисциплинарного курса, по разделам проводится рубежный контроль.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости обучающихся колледж создает фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных образовательной программой.

Форма проведения текущего контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Основными задачами текущего контроля успеваемости являются:

- проверка качества освоения учебного материала обучающимися;
- приобретение и развитие умений самостоятельной работы обучающихся;

- совершенствование методики проведения занятий;
- упрочнение обратной связи между преподавателем и обучающимся.

Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, междисциплинарный курс, практику на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики содержания обучения, формируемых знаний и умений. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока знаний, используемых для проведения текущего контроля качества обучения.

Текущий контроль успеваемости в процессе преподавания учебного материала включает:

оценку усвоения теоретического материала;

оценку выполнения лабораторных и практических работ;

оценку выполнения самостоятельных работ.

Результаты текущего контроля успеваемости обучающихся служат основой для промежуточной аттестации: получение дифференцированного зачета по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике или экзамену по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу.

Результаты текущего контроля успеваемости обучающихся за семестр приравниваются к результатам промежуточной аттестации (при условии отсутствия промежуточной аттестации, определенной рабочим учебным планом).

В ходе текущего контроля результатов освоения программы учебной дисциплины «Физическая культура» отслеживается динамика изменения уровня физической подготовки обучающихся.

При осуществлении текущего контроля обучающихся по учебной дисциплине «Физическая культура» учитываются результаты выполнения нормативов испытаний (тестов) Комплекса ГТО.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, междисциплинарный курс, учебную и производственную практику как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине (междисциплинарному курсу);
- дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине (междисциплинарному курсу);
- комплексный дифференцированный зачет по нескольким учебным дисциплинарным курсам, учебной и производственной практике;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Дифференцированный зачет проводится за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, междисциплинарный курс, учебную и производственную практику, экзамен — за счет часов, предусмотренных на промежуточную аттестацию.

Дифференцированные зачеты проводятся по завершении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебных и производственных практик.

По завершении освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные) на первом, третьем и четвертом курсах. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение всех элементов модуля – МДК, учебной и производственной практики.

Количество экзаменов не превышает 8 экзаменов в год; количество дифференцированных зачетов не превышает 10 (без учёта дифференцированных зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам спланирована следующим образом:

- общеобразовательная подготовка завершается промежуточной аттестацией во 4,6 и 7 семестрах. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «История» и «Информатика».

- профессиональная подготовка завершается промежуточной аттестацией во 2 семестре: экзамен проводится по профессиональному модулю ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»; в 5 семестре: по ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»; в 6 семестре: по ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»; в 8 семестре по: ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и по профессиональному модулю ПМ 05. «Приготовление,

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

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин, междисциплинарным курсам. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации по профессиональным модулям к условиям будущей профессиональной деятельности колледжем в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели Невьянского городского округа.

2.7. Реализация учебной и производственной практики

Учебная практика проводится после изучения тем МДК внутри каждого профессионального модуля на протяжении всего периода обучения. Учебная практика проводится в мастерских колледжа. Для проведения учебной практики группа может делиться на подгруппы. В каждой группе не более 13 человек. По окончании учебной практики проводятся дифференцированные зачеты за счет времени, отведенного на учебную практику.

Производственная практика проводится на предприятиях города. Для прохождения производственной практики заключаются договоры с предприятиями, на базе которых обучающиеся проходят практику.

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ	ВИД ПРАКТИКИ		
		ВСЕГО	УЧЕБНАЯ ПРАКТИК А	ПРОИЗВОДСТВЕН- НАЯ ПРАКТИКА
		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ (СЕМЕСТР)		
1	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	180	108 (2 сем)	72(2 сем)
2	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	576 (180 в.ч.)	144 (4 сем), 72 (5 сем)	252 (4 сем), 108 (5 сем)
3	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	396 (180в.ч.)	36 (5 сем), 36 (6сем), 72 (6 сем)	252 (6 сем)
4	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	324 (144в.ч)	72 (7 сем), 72 (8 сем)	180 (8 сем)

	ассортимента			
5	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских, шоколадных изделий разнообразного ассортимента	504 (144в.)	216(8 сем)	288 (8 сем)
Итого:		1980	828	1152

2.8. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации (далее ГИА) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена.

В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Итоговая (государственная итоговая) аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения следующих основных видов деятельности по профессии 43.01.09 «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.

Для государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» и с учетом оценочных материалов, представленных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры государственной итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы 43.01.09 «Повар, кондитер» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В качестве материалов союза «Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» могут применяться материалы по компетенциям:

- «Поварское дело»,
- «Кондитерское дело».

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ 06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции национальной кухни», результаты освоения которого не проверяются на Государственной итоговой аттестации, проводится в формате демонстрационного экзамена (с элементами демонстрационного экзамена). Задания разрабатываются с участием работодателей.

ФОС для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям преподавательским составом колледжа;

- фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

5.2. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В календарном графике указывается последовательность реализации ООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы.

[illegible]

[illegible]

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

Перечень кабинетов общеобразовательного цикла:

Русский язык и литература

Математика

История и обществознание

Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Информатика

Физика

Химия

Биология и экология

География и астрономии

6.1.1. Специальные помещения 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.

Перечень специальных помещений.

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

Залы:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий по адресу г.Невьянск, ул. Долгих, 9А.

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.1.2.1. Оснащение кабинета микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Микроскоп
Гигрометр
Иономер
Термометр электронный
Лупа лабораторная
Анализатор качества молока
Дозатор
Экотестер
Весы аналитические
Люксметр
Измеритель влажности и температуры
Прибор Журавлева
Счетчик колоний цифровой
Электронный спиртометр
Лампа Вуда
Трихинеллоскоп
Ареометр для молока с термометром
Пирометр
Мельница лабораторная
Штатив лабораторный
Набор лабораторной посуды
Холодильник лабораторный

6.1.2.2. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Куттер
Фритюрница
Тестораскаточная машина;
Тестомесильная машина (настольная)
Мясорубка автоматическая
Слайсер
Миксер для коктейлей
Соковыжималка
Машина для вакуумной упаковки
Кофемашина с капучинатором

Ховоли
Кофемолка
Газовая горелка
Овоскоп
Нитраттестер
Конвекционная печь
Фризер
Пресс для пиццы
Печь для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Термометр инфрокрасный
Термометр со шупом
Кондитерский производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Весы настольные электронные
Электрогриль
Планетарный миксер
Диспенсер для подогрева тарелок
Овощерезка
Плита электрическая четырехконфорочная
Вытяжная вентиляция
Пароконвектомат
Жарочный шкаф
Сифон производственный для напитков
Производственный стол с моечной ванной
Машина посудомоечная

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

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 или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, 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 citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
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

6.1.2.4. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерской колледжа 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 WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: кафе «Симба», кафе «Славянское», ООО «Старый соболю», кафе «Смак», кафе «Акинфий», ООО «Виола», МП Столовая №6 НГО, кафе «Сэнсей», кафе «Ням-ням», кафе «Демидов».

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

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ ООП

Организация-разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Разработчики:

Шатунова Алиса Аркадьевна, заместитель директора по учебно-методической работе ГАПОУ СО «УрГЗК»;

Каракин Максим Сергеевич, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ СО «УрГЗК»;

Ширяева Ольга Викторовна, методист ГАПОУ СО «УрГЗК»;

Разработчики программ учебных дисциплин и программ профессиональных модулей:

Анибалова Юлия Владимировна, преподаватель русского языка, основ безопасности жизнедеятельности;

Севрюгина Ольга Владимировна, преподаватель литературы;

Киселёва Оксана Васильевна, преподаватель иностранного языка;

Сивкова Ольга Леонидовна, преподаватель математики;

Войтехова Лилия Борисовна, преподаватель истории;

Иноземцев Александр Николаевич, преподаватель физической культуры;

Дерягин Антон Владиславович, преподаватель информатики;

Любимова Наталья Георгиевна, преподаватель физики;

Черней Мария Владимировна, преподаватель обществознания;

Белоусова Лариса Валерьевна, преподаватель истории;

Бублий Светлана Николаевна, преподаватель;

Шмакова Эльвира Александровна, преподаватель;

Климарева Татьяна Анатольевна, преподаватель экономических и правовых основ профессиональной деятельности;

Белоусова Марина Юрьевна, преподаватель основ калькуляции и учёта;

Вебер Снежана Пиусовна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Чусовитина Елена Николаевна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Заживихина Мария Андреевна, преподаватель биологии и экологии

Бутова Светлана Геннадьевна, преподаватель химии.