

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Принята с учетом мнения родителей
Протокол Совета лицея
от «31» августа 2023 года № 1

Принята с учетом мнения обучающихся
Протокол Студенческого совета
от «01» сентября 2023 года №1



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ НСО
«Новосибирский лицей питания»

И.В. Киселева
«31» августа 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Форма подготовки: очная

Квалификация: повар ↔ кондитер

Нормативный срок обучения:

1 год 10 мес на базе среднего общего образования;

3 года 10 мес на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального
образования: естественно-научный

Новосибирск-2023 г

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик: ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Разработчики:

1. Павлова О.Н. - заместитель директора по учебно-производственной работе;
2. Молодцова А.Б.- заместитель директора по учебно-производственной работе;
3. Пивоварова О.И. – старший мастер;
4. Прохорова В.Ю. – председатель МК, преподаватель;
5. Уринг Н.В.- председатель МК, преподаватель;
6. Гончарова Н.Викт.;
7. Ионова О.В. – преподаватель;
8. Локтюшина А.Ю. – преподаватель;
9. Гончарова Н.Вас.-преподаватель;
10. Степанова О.В. – преподаватель;
11. Суркова Л.А. –преподаватель;
13. Орехова А.П. – преподаватель;
14. Ятчук И.Г. – преподаватель;
15. Баранова М.Г. – преподаватель;
16. Фролова Е.О. – преподаватель;
17. Смирнова И.И. – преподаватель;
18. Смолова А.А. – преподаватель;
19. Михайлов Б.Н. – преподаватель;
20. Домрачева Н.Г. – мастер производственного обучения;
21. Мельникова М.В. – мастер производственного обучения;
22. Понамарчук Е.О. – мастер производственного обучения.

Нормативный срок освоения программы– 2952 часа при очной форме подготовки на базе среднего общего образования; 5904 часа на базе основного общего образования.

Базовая подготовка

Квалификация выпускника: повар ↔ кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. Общая характеристика образовательной программы	стр
1. Общие положения	4
2. Общая характеристика образовательной программы. Ежегодное обновление ОПОП	7
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	10
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	12
5. Требования к условиям реализации ППКРС	15
6. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС	17
РАЗДЕЛ 2. Учебный план основной профессиональной образовательной программы на базе среднего общего образования:	
1. Сводные данные по бюджету учебного времени	
2. План учебного процесса	
3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских	
4. Пояснительная записка	
РАЗДЕЛ 3. Учебный план основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования:	
1. Сводные данные по бюджету времени	
2. План учебного процесса	
3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских	
4. Пояснительная записка	
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
№1 Планируемые результаты обучения №2 Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер №3 Календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования №4 Календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования Программы дисциплин и модулей: ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ 1. Русский язык 2. Литература 3. История 4. Обществознание 5. География 6. Иностранный язык 7. Математика 8. Информатика 9. Физическая культура 10. Основы безопасности жизнедеятельности 11. Физика 12. Химия 13. Биология <i>Образовательные дисциплины (по выбору образовательной организации):</i> 14. Основы финансовой грамотности 15. Россия – моя история По обязательным общеобразовательным дисциплинам учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов, за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию (самостоятельная работа).	

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

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
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
ОП.09 Физическая культура
ОП.10 Кухни народов мира
ОП.11 Основы предпринимательства

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

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

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) 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», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

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

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования и среднего общего образования.

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное

на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволяет более гибко выстраивать образовательную деятельность. Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и требований, предъявляемых современными рыночными условиями.

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3-его и 4-ого уровней квалификации.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

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

Цель программы: развитие у обучающихся личных качеств, а также формирование компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии повар, кондитер из списка 50-ти наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в конкурсах профессионального мастерства различных уровней;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г №156 (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016г рег.№44898);
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 №464 (ред. от 15.12.2014));
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 №885/390;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
- Устав ГБПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»;
- Профессиональные стандарты:

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))
33.014	Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
33.010	Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам, освоившим образовательную программу:

Повар ⇄ кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 академических часа.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5904 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе:

на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Требования к поступающим на программу

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование/основное общее образование, о чем свидетельствует предъявляемый аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах на базе среднего общего образования	Объем образовательной программы в академических часах на базе основного общего образования
Общеобразовательный цикл	-	2052
Общепрофессиональный цикл	480	512
Профессиональный цикл	2436	3268
Государственная итоговая аттестация:	36	72
Общий объем образовательной программы:		
	2952	5904

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 80% процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы 612 часов- 20% дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Объем часов профессионального цикла увеличен на 456 часов. На усиление и расширение перечня получаемых профессиональных компетенций при изучении общепрофессионального цикла выделено 156 часов. Введена дисциплина ОП.10

Современные тенденции мировой кулинарии с целью освещения модных направлений в кулинарии разных стран.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП по соответствующей профессии.

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

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме 52% от профессионального цикла образовательной программы.

**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, пекарь

Ежегодное обновление ОПОП

Изменение	Обоснования изменений
<u>Общеобразовательный цикл:</u> Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта. <i>Дисциплины общеобразовательной подготовки.</i> Специальность 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с приказом Минтруда России № 831 от 30 декабря 2022 г. «Об утверждении списка наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. № 632 г. Москва «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования», перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. № 1199», Приказом Минобрнауки России от 18 ноября 2015 г. № 1350 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1350», относится к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, профиль профессионального образования – естественнонаучный. <i>Обязательные общеобразовательные дисциплины:</i> 1. Русский язык 2. Литература 3. История 4. Обществознание 5. География 6. Иностранный язык 7. Математика 8. Информатика 9. Физическая культура 10. Основы безопасности жизнедеятельности 11. Физика 12. Химия 13. Биология <i>Образовательные дисциплины (по выбору образовательной организации):</i> 14. Основы финансовой грамотности 15. Россия – моя история По обязательным общеобразовательным дисциплинам учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов, за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию (самостоятельная работа).	Протокол заседания МК преподавателей общеобразовательного цикла от 28.06.2023г №8
<u>Общепрофессиональный цикл:</u> <i>Введение новых учебных дисциплин за счет вариативной части ОПОП:</i> – ОП.10 Кухни народов мира – 46 часов, – ОП.11 Основы предпринимательства – 46 часов <i>Выделено 124 часа на самостоятельную работу обучающихся.</i>	Протокол заседания МК профцикла от 28.06.2023г №8 Протокол Педагогического совета от 31.08.2023г №1
<u>Профессиональный цикл:</u> Количество часов самостоятельной работы обучающихся увеличено с 88 часов до 122.	

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Сервис, оказание услуг населению (услуги гостеприимства, общественное питание)

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, 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.

Возможные 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.).

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 Интернета;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

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,

- в образовательных организациях высшего образования по специальностям Технология продукции общественного питания или Организация общественного питания и получить квалификации: инженер-технолог общественного питания, менеджер.

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, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

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

4. Планируемые результаты обучения – Приложение №1

Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса (с учетом мнения ключевых работодателей, Стратегии социально-экономического развития Новосибирской области на период до 2030 года)	
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 15
Демонстрирующий навыки креативного мышления, применения нестандартных методов в решении возникающих проблем	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Новосибирской областью	
Принимающий патриотические взгляды и убеждения, проявляющий уважение к истории и символике Российской Федерации, Новосибирской области	ЛР17
Следующий здоровому образу жизни и массовому культурно-спортивному досугу	ЛР18

**Планируемые личностные результаты программы воспитания в ходе реализации
основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Наименование учебных предметов	Код личностных результатов реализации программы воспитания
УП.01 Русский язык	ЛР 5,7,8,16
УП.02 Литература	ЛР 1,4,5,13,16
УП.03 Иностранный язык	ЛР 2,7,8,10,13
УП.04 Математика	ЛР 4,7,13,16
УП.05 История	ЛР 1,3,5,8,13,17
УП.06 Физическая культура	ЛР 3,9,10,13,18
УП.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 3,9,10,12,18
УП.08 Астрономия	ЛР 4,10,13,16
УП.09 Родной язык	ЛР 5,7,8,16
УП.10 Информатика	ЛР 4,10,13,15,16
УП.11 Естествознание	ЛР 7,9,10,13,16
УП.12 Экономика	ЛР 2,4,13,15,16
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 9, 13, 18
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 9, 16, 18
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 1, 9, 15, 16
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 4, 9,10
ОП.05 Основы калькуляции и учета	ЛР 13, 15, 16
ОП.06 Охрана труда	ЛР 4, 7, 9,10
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 8, 14
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, 3, 9, 10
ОП.09 Физическая культура	ЛР 9, 13, 18
ОП.10 Кухни народов мира	ЛР 4, 5, 11, 14
ОП.11 Основы предпринимательства	ЛР 4, 9,10
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 4, 5, 9, 15, 16
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 5, 8, 15, 16
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 5, 8, 9, 14, 15, 16
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента	ЛР 5, 8, 9, 15, 16
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 5, 8, 9, 13, 14, 15, 16

5. Требования к условиям реализации ППКРС.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации 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 профессионального мастерства.

Оснащение учебной кухни ресторана

ПК – 1 ед.
Ноутбук – 1 ед.
МФУ – 1 ед.
Проектор, экран – 1 комплект.
Плита индукционная Пи-4 – 5 ед.
Холодильный шкаф со стеклянными дверьми DM105-S – 5 ед.
Пароконвектомат РУБИКОН АПК-6-1/1 – 5 ед.
Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR CB105-S
Холодильный шкаф CM 105-S
Ларь морозильный V=230л
Мясорубка HURAKAN HKN-12N 149287 -2 ед.
Соковыжималка шнековая HURAKAN HKN-CS600L
Аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR IVP-260/PD
Миксер планетарный GASTROMIX B 5 – 5 ед.
Слайсер AIRHOT SL250
Весы лабораторные электронные XE-6000 – 3 ед
Устройство для холодного копчения Smoking Gum SG2-PSC
Водонагреватель Thermex ER300V
Блендер JAU BL-1500
Блендер погружной Redmond RHB-CB2930 1350Вт
Весы лабораторные электронные M-ER 326AFU-6.1LCD – 4 ед
Весы эл. порционные CAS SWN-6 – 5 ед
Печь СВЧ HURAKAN HKN-WP900
Пирометр (термометр инфракрасный) Elitech ПЗ50
Погружной блендер Bosch MSM6B700
Фритюрница AIRHOT EF6A0693
Стол производственный, стеллажи, ванны моечные

Оснащение учебно-производственной мастерской

ПК – 1 ед.
Принтер – 1 ед.
Печь 3-х секционная
Печь конвекционная(на 4 противня600*400)
Электроплита 4-х конфорочная – 3ед.
Пароконвектомат РУБИКОН АПК-6-1/1
Пароконвектомат АПК-6-1/1 РУБИКОН
Шкаф пекарский ШПЭСМ-3
Электросковорода СЭСМ
Холодильник ЗИЛ-2 ед.
Ларь морозильный Бирюса 200 К – 2ед.
Ларь "KARAVELL"
Ларь морозильный F 400 S – 2ед.
Холодильный шкаф "Бирюса"
Холодильный шкаф R1400M – 2ед.
Котел электрический 40л
Котел электрический 50л
Просеиватель муки вибрационный "Каскад" 5091
Тестомес Gastromix HS20A
Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8Э, 8 уровней
Машина для переработки овощей МПО -1-01
Мармит 1-х блюд 2 конфорки "Лира" (МЭП-1Б)
Мармит 2-х блюд 6 гасстроемкостей "Лира" (МЭП-2Б)
Овощерезка CL 50 + диск/нож
Миксер СТ-1116
Фритюрница ECO 676
Блендер стационарный Philips HR2161/40
Электромясорубка МИМ -600
Мясорубка РОТОР ЭКСТРА-М ЭМШ35/250-1
Мясорубка промышленная
Кипятильник Фонтан АКНЭ100
Миксер планетарный GASTRONOMIX B 5 ECO
Термопот SAKURA SA -385B 5 л
Слайстер "Lavha" 250 LSI
Блинница TEFAL CreParty Dual
POS-система ForPOSt Официант 15"
Весы электронные настольные ВНМ-3/6 – 2 ед.
Весы электронные порционные компактные MAS MSC-10 – 2ед.
Весы электронные M-ER 326 AF-6.1 – 2 ед.
Посудомоечная машина Abat МПК-500Ф-01 с подставкой
Водонагреватель THERMEX ES 50 V Silverheat – 3ед.
Столы производственные, стеллажи, ванны моечные

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

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

Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, 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, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает 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 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, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базовой подготовки оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции

Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля – опрос, контрольная работа, тестирование, выполнение заданий и проверочных работ и т.д. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных заданий или в иных формах, определенных программой конкретной учебной дисциплины, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится непосредственно после завершения освоения дисциплин, программ профессиональных модулей, прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета или дифференцированного зачета, экзамена.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей и профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется педагогическим работником, ведущим данную учебную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля. По итогам освоения программ профессиональных модулей возможно проведение комплексных экзаменов по нескольким модулям.

6.2 Государственная итоговая аттестация обучающихся

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются в образовательном учреждении по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников и представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора образовательного учреждения.

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

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план). Решение о присвоении выпускнику квалификации профессии и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании принимается Государственной экзаменационной комиссией.

Итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта. Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у экзаменуемых уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Общий объем часов на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет на базе среднего общего образования 36 часов, на базе основного общего образования – 72 часа.

По окончании обучения и успешной сдачи государственной (итоговой) аттестации выпускник получает диплом государственного образца.

Зам.директора по УПР _____



О.Н.Павлова