

СОГЛАСОВАНО

Председатель правления
Ракитянское РАЙПО
О.Н. Кутоманова
«30» августа 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ «РАТТ»
Н.А. Новикова
Приказ №614/2-од
от «30» августа 2024 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

областного государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения «Ракитянский
агротехнологический техникум»

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
ОГАПОУ «РАТТ»
Протокол №1
от «30» августа 2024 г.

Квалификация: «повар», «кондитер»
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ОПОП: 3 года
10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого образования: -

пос. Ракитное 2024 г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения среднего профессионального образования ОГАПОУ «РАТТ» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.19 Повар, кондитер утвержденным Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1569, в соответствии с выбранной квалификацией квалифицированных рабочих, служащих, указанной в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662), Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 11.12.2020);

Организация-разработчик: ОГАПОУ «РАТТ»

Разработчики:

Иванова Наталья Анатольевна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»;

Букавцова Ольга Александровна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»;

Сеитумерова Виолетта Ивановна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»;

Новикова Светлана Николаевна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»;

Дроботова Елена Александровна, мастер производственного обучения ОГАПОУ «РАТТ»

Ерошенко Наталья Валентиновна, мастер производственного обучения ОГАПОУ «РАТТ»

Петрякова Марина Анатольевна, преподаватель ОГАПОУ «РАТТ»;

Нефедова Ирина Васильевна, преподаватель ОГАПОУ «РАТТ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Нормативные документы для разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

1.2.1. Цель (миссия) ППКРС

1.2.2. Срок освоения ППКРС

1.2.3. Трудоемкость ППКРС

1.2.4. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника ППКРС СПО, формируемые в результате освоения данной ППКРС

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии

4.1 Годовой календарный учебный график

4.2 Учебный план

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

4.4 Программы учебной и производственной практик

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии

5.1 Кадровое обеспечение

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП по профессии

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса

6. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ППКРС по профессии

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего, рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС

8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

9. Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

9.1. Программы общеобразовательного цикла

Программа ОУД.01 Русский язык

Программа ОУД.02 Литература

Программа ОУД.03 История

Программа ОУД. 04 Обществознание

Программа ОУД.05 География

Программа ОУД.06 Иностранный язык

Программа ОУД.07 Математика Астрономия

Программа ОУД.08 Информатика

Программа ОУД.09 Физическая культура

Программа ОУД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

Программа ОУД.11 Физика

Программа ОУД.12 Химия

Программа ОУД.13 Биология

Программа ОУД.14 Индивидуальный проект

9.3.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Общепрофессиональный учебный цикл

Программа ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Программа ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Программа ОП.05 Основы калькуляции и учета

Программа ОП.06 Охрана труда

Программа ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Программа ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Программа ОП.09 Физическая культура/адаптивная физическая культура

Программа ОП.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Программа ОП.11 Психология общения

Программа ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательства

Программа ОП.13 Основы бережливого производства

9.4.ПМ.00 Профессиональные модули

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

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

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

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

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

9.5.Фонды оценочных средств

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих реализуемая Областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Ракитянский агротехнологический техникум», по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер, квалификации повар↔кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОГАПОУ «РАТТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (СПО), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1. Нормативные документы для разработки ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ППКРС СПО составляют:

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ СПО составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021);

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 (Приказ Минпросвещения России от 29.02.2024 № 136);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования (Постановление Правительства Российской Федерации от 27.04.2024 года № 555);

Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ (Приказ Министерства науки и высшего образования

Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391);

Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н

Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н

Профессиональный стандарт Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н

Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ред. от 11.12.2020) (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413);

О внесении изменений в некоторые приказы министерства образования и науки Российской Федерации и министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся Федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028);

О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732);

Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. № 371);

Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199(ред. от 20.01.2021);

Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336);

Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах (Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010);

Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов (Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906);

Об утверждении образцов и описания дипломов о среднем профессиональном образовании и приложения к нему (Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г. № 390);

Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность (Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020);

Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока

использования исключенных учебников (Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 г. № 858);

О внесении изменений в приложения №1 и №2 к приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. №858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников» (Приказ Минпросвещения России от 21.02.2024 г. № 119);

Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи (ред. от 18.08.2016) (Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309);

Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533);

Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования (Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 №Р-98);

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);

Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы (Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп);

Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;

Устав ОГАПОУ "РАТТ";

Лицензия ОГАПОУ "РАТТ".

1.2. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2.1 Цель (миссия) ППКРС СПО по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии, воспитание и развитие у обучающихся личностных качеств, обеспечение образовательного процесса удовлетворяющих потребностям рынка труда.

На основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, предъявляемых ФГОС СПО и исходя из специфики деятельности в регионе, к которой готовится выпускник техникума, сформированы цели обучения.

Область профессиональной деятельности в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Миссия техникума: «Сохраняя традиции и внедряя инновации, техникум является гарантом качественного профессионального образования, обеспечивающего возможность карьерного роста и достойного положения в обществе».

В результате обучения выпускник должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС 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.

1.2.2. Срок освоения ППКРС СПО по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме обучения и соответствующей квалификации повар↔кондитер:

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения ОПОП СПО
на базе основного общего образования	повар↔кондитер	3 года 10 месяцев

1.2.3. Трудоемкость ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС СПО подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	105 нед.
Учебная практика	22 нед.
Производственная практика	28 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	35 нед.
Итого	199 нед.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год для очной формы обучения.

1.2.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- документ об образовании более высокого уровня.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 года № 667-н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» - 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление процессов приготовления на предприятиях общественного питания готовой продукции и полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: предприятия общественного питания: кафе, рестораны, бары, столовые.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- 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.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника:

Профессиональная деятельность выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в себя осуществление процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве повара-кондитера в соответствии с потребностями регионального рынка.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ППРКС СПО, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППРКС СПО

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы профессии 43.01.09 Повар, кондитер у выпускника формируются общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, овладевает следующими общими компетенциями (ОК):

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

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации повар↔кондитер (соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации).

Наименование ПМ	Квалификации
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	
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	

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление процессов приготовления на предприятиях общественного питания готовой продукции и

полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве повара-кондитера в соответствии с потребностями регионального рынка.

Возможности продолжения обучения:

- профессиональный рост выпускника предполагает его обучение по системе дополнительного профессионального образования, как на внутрифирменном уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства;

- повышения уровня профессионального образования в ОГАПОУ «РАТТ» по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, обладает следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Код	Наименование
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом
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, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом
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
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкцией и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регламентируется:

- учебным планом;
 - годовым календарным учебным графиком;
 - рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей);
 - программами учебных и производственных практик;
 - методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий;
 - материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.
- ППКРС по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:
- а) общеобразовательный цикл (учебные дисциплины базовые и учебные дисциплины профильные);
 - б) общепрофессиональный цикл;
 - в) профессиональный цикл:
 - учебная практика;
 - производственная практика;
 - государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы защита демонстрационного экзамена).

Учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую техникумом.

Согласовано
Председатель Райпо
О.Н. Кутаманова



Министерство образования Белгородской области



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Ракитянский агротехнологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
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, налитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 март	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 март - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 мая	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июля	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июля - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31				
I																		К	К															У	П	П					А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II																	А	К	К																У	У	У	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III						У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	А	К	К														У	У	У	У	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV						У	У	П	П	П	П	П					А	К	К												У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

☐

Обучение по циклам

☐

А Промежуточная аттестация

☐

К Каникулы

☐

У Учебная практика

☐

П Производственная практика

☐
☐

Г Государственная итоговая аттестация

☐

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА Прове- дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
							нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	37	17	20	1		1	1		1	2		2		11	52	18	1
II	32	16	16	2	1	1	3		3	4		4		11	52	18	1
III	20	6	14	2	1	1	9	5	4	10	5	5		11	52	18	1
IV	16	9	7	2	1	1	9	2	7	12	5	7	2	2	43	18	1
Всего	105	48	57	7	3	4	22	7	15	28	10	18	2	35	199		

Индекс	Наименование цикла, разряда, дисциплины, профессиональных модулей, РДС, практики	Формы профессиональной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
		Зачеты Зачеты Дифференциальные Курсовые проекты Курсовые работы Курсовые работы						Другое	Разработка Семестр (всего ч.)	Аттестация	Обязательные в том числе:					Проект в том числе	Итоговый проект в том числе	Итоговый экзамен	Семестр 1 17 нед.										Семестр 2 30 (3) нед.										Семестр 3 10 нед.										Семестр 4 15 (7) нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
											всего	Лекции, семинары	Лаб. занятия	Лаб. занятия	Самостоятельная работа				Разработка	Семестр	Аттестация	Лекции, семинары	Лаб. занятия	Лаб. занятия	Самостоятельная работа	Проект в том числе	Итоговый проект в том числе	Разработка	Семестр	Аттестация	Лекции, семинары	Лаб. занятия	Лаб. занятия	Самостоятельная работа	Проект в том числе	Итоговый проект в том числе	Разработка	Семестр	Аттестация	Лекции, семинары	Лаб. занятия	Лаб. занятия	Самостоятельная работа	Проект в том числе	Итоговый проект в том числе	Разработка	Семестр	Аттестация	Лекции, семинары	Лаб. занятия	Лаб. занятия	Самостоятельная работа	Проект в том числе	Итоговый проект в том числе	Разработка	Семестр																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
Итого часов (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

[illegible]

Индекс	Содержание
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Отечественная культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Инженерный проект
ОП.01	Основы микробологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое обслуживание и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы культуры и этики
ОП.06	Служба труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
П.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
П.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
П.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.05	Производственная практика
Подготовка к дистанционному обучению	
ОК02	Обобщать, анализировать и интерпретировать информацию, необходимую для выполнения задач профессиональной деятельности
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Отечественная культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Инженерный проект
ОП.01	Основы микробологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое обслуживание и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы культуры и этики
ОП.06	Служба труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Отечественная культура, духовная богатства культуры
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
П.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
П.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
П.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.05	Производственная практика
Подготовка к дистанционному обучению	
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Отечественная культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Инженерный проект
ОП.01	Основы микробологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02	Основы товарооценки продовольственных товаров
ОП.03	Техническое социальное и организационное рабочее место
ОП.04	Экономическое и правовое основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы культуры и учета
ОП.06	Сфера труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Основы культуры/древнейшей культуры
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
П.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
П.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных старших блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных старших блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
П.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.05	Производственная практика
Подготовка к дипломному проекту	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Основы культуры
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Информационный проект
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товарооценки продовольственных товаров
ОП.03	Техническое социальное и организационное рабочее место
ОП.04	Экономическое и правовое основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы культуры и учета
ОП.06	Сфера труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Основы культуры/древнейшей культуры
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
П.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
П.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных старших блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных старших блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
П.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.05	Производственная практика
Подготовка к дипломному проекту	
ОК.05	Осуществлять учебно-познавательную деятельность на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Основы культуры
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Информационный проект
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товарооценки продовольственных товаров
ОП.03	Техническое социальное и организационное рабочее место
ОП.04	Экономическое и правовое основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы культуры и учета
ОП.06	Сфера труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
П.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03	Учебная практика
ПЛ.03	Производственная практика
НДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
НДК.04.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПЛ.04	Производственная практика
НДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
НДК.05.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПЛ.05	Производственная практика
ПЛ.05	Подготовка к дистанционному обучению
СК.06	Применять прикладно-творческую позицию, демонстрировать освоение навыков на основе традиционных общепитовых ценностей
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Финансовая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Информационный проект
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Технологическое социальное и организационное рабочее место
ОП.04	Экономическое и правовое основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
НДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
НДК.01.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПЛ.01	Производственная практика
НДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
НДК.02.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПЛ.02	Производственная практика
НДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
НДК.03.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПЛ.03	Производственная практика
НДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
НДК.04.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПЛ.04	Производственная практика
НДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
НДК.05.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПЛ.05	Производственная практика
ПЛ.05	Подготовка к дистанционному обучению
СК.07	Содержать, сортировать окружающий мир, рассуждениями, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Финансовая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Информационный проект
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Технологическое социальное и организационное рабочее место
ОП.04	Экономическое и правовое основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
НДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
НДК.01.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПЛ.01	Производственная практика
НДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
НДК.02.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПЛ.02	Производственная практика
НДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
НДК.03.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПЛ.03	Производственная практика
НДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
НДК.04.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПЛ.04	Производственная практика
НДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
НДК.05.02	Приказы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПЛ.05	Производственная практика
ПЛ.05	Подготовка к дистанционному обучению
СК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык

ОУД.07	Натягивание
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Основы культуры
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Оценка
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Мировой рынок
ОП.01	Основы иерархологии, самостария и т.п. в процессе производства
ОП.02	Основы совершенствования производственных товаров
ОП.03	Техническое обслуживание и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Оформление
ОП.07	Исторический язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Основы культуры/физической культуры
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.П.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
П.П.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
П.П.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных старших блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных старших блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
П.П.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий, кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.П.05	Производственная практика
Подготовка к дипломному экзамену	

ОК.09 Использование информационных технологий в профессиональной деятельности

ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Исторический язык
ОУД.07	Натягивание
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Основы культуры
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Оценка
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Мировой рынок
ОП.01	Основы иерархологии, самостария и т.п. в процессе производства
ОП.02	Основы совершенствования производственных товаров
ОП.03	Техническое обслуживание и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Оформление
ОП.07	Исторический язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Основы культуры/физической культуры
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.П.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
П.П.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
П.П.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных старших блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных старших блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
П.П.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий, кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.П.05	Производственная практика
Подготовка к дипломному экзамену	

ОК.10 Пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Исторический язык
ОУД.07	Натягивание
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Основы культуры
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Оценка
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Мировой рынок
ОП.01	Основы иерархологии, самостария и т.п. в процессе производства
ОП.02	Основы совершенствования производственных товаров
ОП.03	Техническое обслуживание и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Оформление
ОП.07	Исторический язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.П.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
П.П.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
П.П.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных студеной пищи, десертов, напитков
МДК.04.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных студеной пищи, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
П.П.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий, кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.П.05	Производственная практика
П.П.06	Подготовка к демонстрационному экзамену
ОК.1	Повышать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Финансовая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Информационный проект
ОП.01	Технология организации и организации рабочего места
ОП.02	Экономика и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Основы культуры и учета
ОП.04	Организация труда
ОП.05	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Социальная адаптация и основы социально-экономических знаний
ОП.08	Психология общения
ОП.09	Основы динамической грамотности и предпринимательства
ОП.10	Основы бережливого производства
ОП.11	Подготовка к демонстрационному экзамену
ПК.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, инструменты и материалы для обработки сыра, приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности
ОП.02	Основы товароучета, производственных товаров
ОП.03	Технология организации и организации рабочего места
ОП.04	Экономика и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы культуры и учета
ОП.06	Организация труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Финансовая культура, деловая финансовая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.П.01	Производственная практика
П.П.02	Подготовка к демонстрационному экзамену
ПК.1.2.	Обеспечивать обработку, подготовку специй, приправ, рыбы, мяса, овощей с сыром, масла, домашнего сыра, яиц, крупы
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности
ОП.02	Основы товароучета, производственных товаров
ОП.03	Технология организации и организации рабочего места
ОП.04	Экономика и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы культуры и учета
ОП.06	Организация труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Финансовая культура, деловая финансовая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.П.01	Производственная практика
П.П.02	Подготовка к демонстрационному экзамену
ПК.1.3.	Приводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, сыра
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности
ОП.02	Основы товароучета, производственных товаров
ОП.03	Технология организации и организации рабочего места
ОП.04	Экономика и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы культуры и учета
ОП.06	Организация труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Финансовая культура, деловая финансовая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
П.П.01	Производственная практика
П.П.02	Подготовка к демонстрационному экзамену
ПК.1.4.	Приводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашнего сыра, яиц, крупы
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности
ОП.02	Основы товароучета, производственных товаров
ОП.03	Технология организации и организации рабочего места
ОП.04	Экономика и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы культуры и учета
ОП.06	Организация труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Финансовая культура, деловая финансовая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Приемы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Сирена труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Финансовая культура/диджитальная финансовая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.П.05	Производственная практика
Подготовка к дипломному заданию	
ПК.5.3.	Существитель, изготовлен, термическое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеб равнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое обслуживание и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Сирена труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Финансовая культура/диджитальная финансовая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.П.05	Производственная практика
Подготовка к дипломному заданию	
ПК.5.4.	Существитель, изготовлен, термическое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий равнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое обслуживание и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Сирена труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Финансовая культура/диджитальная финансовая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.П.05	Производственная практика
Подготовка к дипломному заданию	
ПК.5.5.	Существитель, изготовлен, термическое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов равнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое обслуживание и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Сирена труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Финансовая культура/диджитальная финансовая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Приемы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
П.П.05	Производственная практика
Подготовка к дипломному заданию	

ОУД	Базовые учебные дисциплины	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.01	Русский язык	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.02	Литература	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.03	История	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.04	Обществознание	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.05	География	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.06	Иностранный язык	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.07	Математика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.08	Информатика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.09	Физическая культура	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.11	Физика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.12	Химия	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.13	Биология	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОУД.14	Индивидуальный проект	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	
ОП	профильные учебные предметы												
ДП	Дополнительные учебные предметы												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК.01 ПК.1.2 ПК.3.2 ПК.5.3	ОК.02 ПК.1.3 ПК.3.3 ПК.5.4	ОК.03 ПК.1.4 ПК.3.4 ПК.5.5	ОК.04 ПК.2.1 ПК.3.5	ОК.05 ПК.2.2 ПК.3.6	ОК.06 ПК.2.3 ПК.4.1	ОК.07 ПК.2.4 ПК.4.2	ОК.08 ПК.2.5 ПК.4.3	ОК.09 ПК.2.6 ПК.4.4	ОК.10 ПК.2.7 ПК.4.5	ОК.11 ПК.2.8 ПК.5.1	ПК.1.1 ПК.3.1 ПК.5.2
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК.01 ПК.1.3 ПК.3.3 ПК.5.4	ОК.02 ПК.1.4 ПК.3.4 ПК.5.5	ОК.03 ПК.2.1 ПК.3.5	ОК.04 ПК.2.2 ПК.3.6	ОК.05 ПК.2.3 ПК.4.1	ОК.06 ПК.2.4 ПК.4.2	ОК.07 ПК.2.5 ПК.4.3	ОК.08 ПК.2.6 ПК.4.4	ОК.09 ПК.2.7 ПК.4.5	ОК.10 ПК.2.8 ПК.5.1	ОК.11 ПК.2.8 ПК.5.2	ПК.1.1 ПК.3.1 ПК.5.3
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК.01 ПК.1.3 ПК.3.3 ПК.5.4	ОК.02 ПК.1.4 ПК.3.4 ПК.5.5	ОК.03 ПК.2.1 ПК.3.5	ОК.04 ПК.2.2 ПК.3.6	ОК.05 ПК.2.3 ПК.4.1	ОК.06 ПК.2.4 ПК.4.2	ОК.07 ПК.2.5 ПК.4.3	ОК.08 ПК.2.6 ПК.4.4	ОК.09 ПК.2.7 ПК.4.5	ОК.10 ПК.2.8 ПК.5.1	ОК.11 ПК.2.8 ПК.5.2	ПК.1.1 ПК.3.1 ПК.5.3
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК.01 ПК.1.3 ПК.3.3 ПК.5.4	ОК.02 ПК.1.4 ПК.3.4 ПК.5.5	ОК.03 ПК.2.1 ПК.3.5	ОК.04 ПК.2.2 ПК.3.6	ОК.05 ПК.2.3 ПК.4.1	ОК.06 ПК.2.4 ПК.4.2	ОК.07 ПК.2.5 ПК.4.3	ОК.08 ПК.2.6 ПК.4.4	ОК.09 ПК.2.7 ПК.4.5	ОК.10 ПК.2.8 ПК.5.1	ОК.11 ПК.2.8 ПК.5.2	ПК.1.1 ПК.3.1 ПК.5.3
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК.01 ПК.1.2 ПК.3.2 ПК.5.3	ОК.02 ПК.1.3 ПК.3.3 ПК.5.4	ОК.03 ПК.1.4 ПК.3.4 ПК.5.5	ОК.04 ПК.2.1 ПК.3.5	ОК.05 ПК.2.2 ПК.3.6	ОК.06 ПК.2.3 ПК.4.1	ОК.07 ПК.2.4 ПК.4.2	ОК.08 ПК.2.5 ПК.4.3	ОК.09 ПК.2.6 ПК.4.4	ОК.10 ПК.2.7 ПК.4.5	ОК.11 ПК.2.8 ПК.5.1	ПК.1.1 ПК.3.1 ПК.5.2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК.01 ПК.1.2 ПК.3.2 ПК.5.3	ОК.02 ПК.1.3 ПК.3.3 ПК.5.4	ОК.03 ПК.1.4 ПК.3.4 ПК.5.5	ОК.04 ПК.2.1 ПК.3.5	ОК.05 ПК.2.2 ПК.3.6	ОК.06 ПК.2.3 ПК.4.1	ОК.07 ПК.2.4 ПК.4.2	ОК.08 ПК.2.5 ПК.4.3	ОК.09 ПК.2.6 ПК.4.4	ОК.10 ПК.2.7 ПК.4.5	ОК.11 ПК.2.8 ПК.5.1	ПК.1.1 ПК.3.1 ПК.5.2
ОП.06	Охрана труда	ОК.01 ПК.1.3 ПК.3.3 ПК.5.4	ОК.02 ПК.1.4 ПК.3.4 ПК.5.5	ОК.03 ПК.2.1 ПК.3.5	ОК.04 ПК.2.2 ПК.3.6	ОК.05 ПК.2.3 ПК.4.1	ОК.06 ПК.2.4 ПК.4.2	ОК.07 ПК.2.5 ПК.4.3	ОК.08 ПК.2.6 ПК.4.4	ОК.09 ПК.2.7 ПК.4.5	ОК.10 ПК.2.8 ПК.5.1	ОК.11 ПК.2.8 ПК.5.2	ПК.1.1 ПК.3.1 ПК.5.3
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК.01 ПК.1.3 ПК.3.3 ПК.5.4	ОК.02 ПК.1.4 ПК.3.4 ПК.5.5	ОК.03 ПК.2.1 ПК.3.5	ОК.04 ПК.2.2 ПК.3.6	ОК.05 ПК.2.3 ПК.4.1	ОК.06 ПК.2.4 ПК.4.2	ОК.07 ПК.2.5 ПК.4.3	ОК.08 ПК.2.6 ПК.4.4	ОК.09 ПК.2.7 ПК.4.5	ОК.10 ПК.2.8 ПК.5.1	ОК.11 ПК.2.8 ПК.5.2	ПК.1.1 ПК.3.1 ПК.5.3
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	ПК.1.1 ПК.1.2

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ПК.1.3. ПК.3.3. ПК.5.4.	ПК.1.4. ПК.3.4. ПК.5.5.	ПК.2.1. ПК.3.5. ОК.11	ПК.2.2. ПК.3.6.	ПК.2.3. ПК.4.1.	ПК.2.4. ПК.4.2.	ПК.2.5. ПК.4.3.	ПК.2.6. ПК.4.4.	ПК.2.7. ПК.4.5.	ПК.2.8. ПК.5.1.	ПК.3.1. ПК.5.2.	ПК.3.2. ПК.5.3.
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура	ОК.02 ПК.2.4. ПК.4.2.	ОК.03 ПК.2.5. ПК.4.3.	ОК.04 ПК.2.6. ПК.4.4.	ОК.08 ПК.2.7. ПК.4.5.	ОК.09 ПК.3.1. ПК.5.1.	ПК.1.1. ПК.3.2. ПК.5.2.	ПК.1.2. ПК.3.3. ПК.5.3.	ПК.1.3. ПК.3.4. ПК.5.4.	ПК.1.4. ПК.3.5. ПК.5.5.	ПК.2.1. ПК.3.6.	ПК.2.2. ПК.3.7.	ПК.2.3. ПК.4.1.
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК.11											
ОП.11	Психологии общения	ОК.11											
ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	ОК.11											
ОП.14	Основы бережливого производства	ОК.11											
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК.01 ПК.1.3. ПК.3.3. ПК.5.4.	ОК.02 ПК.1.4. ПК.3.4. ПК.5.5.	ОК.03 ПК.2.1. ПК.3.5.	ОК.04 ПК.2.2. ПК.3.6.	ОК.05 ПК.2.3. ПК.4.1.	ОК.06 ПК.2.4. ПК.4.2.	ОК.07 ПК.2.5. ПК.4.3.	ОК.08 ПК.2.6. ПК.4.4.	ОК.09 ПК.2.7. ПК.4.5.	ОК.10 ПК.2.8. ПК.5.1.	ПК.1.1. ПК.3.1. ПК.5.2.	ПК.1.2. ПК.3.2. ПК.5.3.
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК.01 ПК.1.3.	ОК.02 ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК.01 ПК.1.3.	ОК.02 ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК.01 ПК.1.3.	ОК.02 ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
УП.01	Учебная практика	ОК.01 ПК.1.3.	ОК.02 ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
ПП.01	Производственная практика	ОК.01 ПК.1.3.	ОК.02 ПК.1.4.	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	ОК.01 ПК.2.3.	ОК.02 ПК.2.4.	ОК.03 ПК.2.5.	ОК.04 ПК.2.6.	ОК.05 ПК.2.7.	ОК.06 ПК.2.8.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	ОК.01 ПК.2.3.	ОК.02 ПК.2.4.	ОК.03 ПК.2.5.	ОК.04 ПК.2.6.	ОК.05 ПК.2.7.	ОК.06 ПК.2.8.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	ОК.01 ПК.2.3.	ОК.02 ПК.2.4.	ОК.03 ПК.2.5.	ОК.04 ПК.2.6.	ОК.05 ПК.2.7.	ОК.06 ПК.2.8.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.
УП.02	Учебная практика	ОК.01 ПК.2.3.	ОК.02 ПК.2.4.	ОК.03 ПК.2.5.	ОК.04 ПК.2.6.	ОК.05 ПК.2.7.	ОК.06 ПК.2.8.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.
ПП.02	Производственная практика	ОК.01 ПК.2.3.	ОК.02 ПК.2.4.	ОК.03 ПК.2.5.	ОК.04 ПК.2.6.	ОК.05 ПК.2.7.	ОК.06 ПК.2.8.	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	ОК.01 ПК.3.3.	ОК.02 ПК.3.4.	ОК.03 ПК.3.5.	ОК.04 ПК.3.6.	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	ОК.01 ПК.3.3.	ОК.02 ПК.3.4.	ОК.03 ПК.3.5.	ОК.04 ПК.3.6.	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	ОК.01 ПК.3.3.	ОК.02 ПК.3.4.	ОК.03 ПК.3.5.	ОК.04 ПК.3.6.	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.
УП.03	Учебная практика	ОК.01 ПК.3.3.	ОК.02 ПК.3.4.	ОК.03 ПК.3.5.	ОК.04 ПК.3.6.	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.
ПП.03	Производственная практика	ОК.01 ПК.3.3.	ОК.02 ПК.3.4.	ОК.03 ПК.3.5.	ОК.04 ПК.3.6.	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.

[illegible]

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Информатики
5	Физики
6	Химии
7	Общественных дисциплин
8	Биологии
9	Социально-экономических дисциплин
10	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11	Товароведения продовольственных товаров
12	Технология кулинарного и кондитерского производства
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
14	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
1	Учебной кухни ресторана
2	Учебного кондитерского цеха
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал
3	Спортивный комплекс

Пояснения
1.1. Информативная база реализации ППКРСОУ
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (ред. от 16.04.2022)
Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (ред. от 30.12.2021)
Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).
Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н
Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н
Профессиональный стандарт Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н
Постановление Правительства Российской Федерации от 27.04.2024 года № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»
Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 11.12.2020)
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028 "О внесении изменений в некоторые приказы министерства образования и науки Российской Федерации и министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся Федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования"
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 "О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"
Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"
Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020)
Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"
Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г. № 390 "Об утверждении образца и описания дипломов о среднем профессиональном образовании и приложения к нему"
Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 "Об организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ" (вместе с "Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ")
Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 "Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность"
Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников»
Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (ред. от 18.08.2016)
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»
Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"
Приказ Минпросвещения России от 29.02.2024 № 136 "О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534"
Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2
Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»
Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования)
Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»)
Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектно и бережливом управлении на территории Белгородской области»
Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пл «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями)
Устав СГАПОУ "РАТТ"
Лицензия СГАПОУ "РАТТ"
1.2. Организация учебного процесса и режим занятий
Согласно учебному плану
Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность каникул - 11 недель в том числе в зимний период 2 недели. • Продолжительность учебной недели - шестидневная. • Продолжительность занятий - 45 минут. • Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных занятий, консультаций, лекций, самостоятельной работы обучающихся, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля знаний. На самостоятельную работу обучающихся отводится около 29% от обязательной аудиторной нагрузки по циклам. Организация консультаций - групповые, предусмотрены только по междисциплинарным курсам. Консультации проводятся непосредственно перед экзаменами. Общий объем образовательной программы - 5904 часа.
Реализация программы в рамках сетевого взаимодействия: ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 24 часа на базе СГАПОУ "Белгородский техникум общественного питания"
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 составляет 36 академических часов в неделю.
Самостоятельная работа входит в объем часов образовательной программы и не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем. Оценка результатов самостоятельной работы осуществляется в ходе текущего контроля.
Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (различные формы внеаудиторных занятий в спортивных секциях).
Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, с наполняемостью не менее 8 человек каждая.
Организация дуального обучения:
• Виды практик - учебная и производственная практики. Учебная практика проводится на базе техникума. Производственная практика проводится на базе Ракитянского РайПО, МАО "Столинское питание", ООО "Спектр", которая соответствует требованиям ФГОС. Всего 41 неделя практики, из них 26 недель учебной и 31 неделя производственной практики (59 % от объема образовательной программы).
Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.
УП.01 Учебная практика - 36 часов,
ПП.01 Производственная практика - 72 часа.
УП.02 Учебная практика - 288 часов,
ПП.02 Производственная практика - 324 часа,
УП.03 Учебная практика - 72 часа,
ПП.03 Производственная практика - 144 часа.
УП.04 Учебная практика - 144 часа,
ПП.04 Производственная практика - 216 часов.
УП.05 Учебная практика - 252 часа,
ПП.05 Производственная практика - 252 часа.
Учебным планом предусмотрено проведение консультаций. Формы проведения консультаций – групповые. Количество часов, отведенных на проведение консультаций распределены следующим образом:
1 курс:
ОУД.01 Русский язык - 6 часов;
2 курс:
ОУД.01 Русский язык - 3 часа;
ОУД.07 Математика - 6 часов;
ОУД.08 Информатика - 2 часа;
ОУД.11 Физика - 4 часа;
ОУД.12 Химия - 6 часов;
ОУД.13 Биология - 2 часа;
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - 3 часа;
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 6 часов;
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 7 часов;
3 курс:
ОП.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний - 4 часа;
ОП.11 Психология общения - 4 часа;
ОП.13 Основы финансовой грамотности и предпринимательства - 4 часа;
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 3 часа;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 2 часа;
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 2 часа;
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 2 часа;
4 курс:
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 3 часа;
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 3 часа;
1.3. Общеобразовательный цикл
1. Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных базовых общеобразовательных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».
2. Обучение осуществляется на основе принципов интеграции, интенсификации, профессионализации и цифровизации
3. Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой профессии, выбора следующих общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: иностранный язык, информатика, химия
4. Интеграция общеобразовательных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей прослеживается через включение профессионально-ориентированного содержания в не менее, чем 20% общеобразовательных дисциплин
5. Общеобразовательный цикл включает до 40% видов учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках общеобразовательных дисциплин, реализуемых с учетом специфики осваиваемой профессии
6. Профессионализация содержания образования достигается посредством включения в рабочие программы общеобразовательных дисциплин профессионально-ориентированного материала.
7. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представлен отдельной учебной дисциплиной. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта прикладного, профессионально-ориентированного характера по содержанию общеобразовательной учебной дисциплины (биология) с учетом получаемой профессии.
8. Использование дистанционных образовательных технологий, электронных образовательных ресурсов, информационно-коммуникационных технологий способствует преподаванию общеобразовательных дисциплин с профессиональной направленностью
9. Практико-ориентированность общеобразовательного цикла составляет не менее 40%: 854 часа выделено на практические занятия из общего объема аудиторной учебной нагрузки
В соответствии с письмом от 3.07.2014г. № 3-114556 «О включении в курс обучения учебной дисциплины» и дополнения к письму от 07.07.2014 г. № 3-114/546 в связи с учетом потребностей регионального рынка труда», введена учебная дисциплина СТ.06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Экзамены проводятся по предметам: русский язык (письменно), химия (устно), биология (устно), математика (письменно). По остальным предметам общеобразовательного учебного цикла проводится дифференцированный зачет или зачет по окончании изучения данного предмета. Занятия по предмету «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Практические работы по предмету «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
Введена адаптивная учебная дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015г. № 06-443 УД.19 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
1.4. Формирование вариативной части ППКС
По согласованию с социальным партнером 832 часов (22,3 % от объема образовательной программы) вариативной части отданы на увеличение часов дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей:
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - 36 часов;
ОП.05 Основы калькуляции и учета - 4 часа;
ОП.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний - 32 часа;
ОП.11 Психология общения - 36 часов;
ОП.12 Организация обслуживания - 36 часов;
ОП.13 Основы финансовой грамотности и предпринимательства - 36 часов;
ОП.14 Основы бережливого производства - 36 часов;
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 62 часов;
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 122 часа;
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 260 часов;
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 60 часов;
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 148 часов.
Основанием для распределения вариативной части ППКС являются:
– необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей;
– углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций;
– обеспечения конкурентоспособности на рынке труда.
1.5. Порядок аттестации обучающихся
Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также внешней оценки (добровольно).
Виды контроля: текущий, промежуточный и государственная итоговая аттестация.
Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поставленным требованиям соответствующей ППКС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.		
При освоении программ профессиональных модулей формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по СПОП) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО. Итогом проверки является оценка: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.		
Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модулей (МДК) и практик.		
В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, количество зачетов – не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).		
Формы проведения консультаций: консультации проводятся групповые и входят в общую аудиторную нагрузку учебной дисциплины, модуля.		
1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации		
К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.		
На государственную итоговую аттестацию отводится две недели.		
За полгода, до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию.		
Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.		
Согласовано		
заместитель директора (по учебной работе)		Иванова Н.А.
заместитель директора (по учебно-производственной работе)		Семтемирова В.И.
заместитель директора (по учебно-методической работе)		Букавецкая О.А.
председатель МК		Кузнецова Е.Н.
председатель МК		Петрякова М.А.

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

Ресурсное обеспечение ППКРС формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ профессии 43.01.09 Повар, кондитер, определяемых ФГОС СПО. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

5.1 Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого образовательными организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

5.2 Материально-техническое обеспечение и учебно-методическое обеспечение учебного процесса

ОГАПОУ «РАТТ» реализующий программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов теоретических и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, текущих и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Все учебные помещения, мастерские и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других 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.

Цеха и производства для прохождения ПП

Ракитянское РайПО

Спортивный зал, открытая спортивная площадка

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» (учебная лаборатория Повар).

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:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» (учебная лаборатория Кондитер)

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)

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

Оснащение базы практики:

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 цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;

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

Кондитерский цех организации питания:

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

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях ОГАПОУ «РАТТ» 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.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными

компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд ОГАПОУ «РАТТ» укомплектован печатными изданиями или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд ОГАПОУ «РАТТ» укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Подключена электронно-библиотечная система Book.ru.

При использовании электронных изданий ОГАПОУ «РАТТ» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном кабинете в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечена комплектом учебно-методической документации, который включает:

- Учебный план;
- График учебного процесса ;
- Рабочие программы общеобразовательных учебных;
- Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла;
- Рабочие программы профессионального цикла;
- Фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств формируются для контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся и используются для проведения: текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся; государственной итоговой аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «РАТТ» самостоятельно.

Фонды оценочных средств (ФОС) для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «РАТТ» самостоятельно.

Фонды оценочных средств для экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям, а так же для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «РАТТ» после предварительного положительного заключения работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по профессии.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

5.3 Требования к кадровым условиям реализации образовательной

программы

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 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.

5.4.Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер за счет средств регионального бюджета.

5.5.Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы привлекаются социальные партнеры, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Основная профессиональная образовательная программа согласована с Ракитянским РайПО в лице председателя правления Ольги Николаевны Кутомановой.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В основу воспитательной деятельности техникума положена концепция, утвержденная педагогическим советом техникума и рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями: студенческий совет, профсоюз, входящий в первичную профсоюзную организацию студентов и преподавателей техникума. Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и техникумовского уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

- Положение о методической комиссии кураторов групп;
- Должностная инструкция куратора группы;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о совете общежития;
- Должностная инструкция воспитателя общежития.

Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами в техникуме – Методическая комиссия кураторов групп.

Подразделения, организующие воспитательную работу в техникуме.

Важнейшее место в обеспечении эффективности воспитательной работы со студентами техникума принадлежит методической комиссии кураторов групп.

МККГ в состав которой входят кураторы учебных групп и воспитатели, на своих заседаниях рассматривает вопросы методического характера.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме, следующие должностные лица:

1) заместитель директора по учебно-воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;

2) председатель методической комиссии кураторов групп координирует деятельность кураторов учебных групп, формирует методическую базу воспитательного процесса;

3) председатели методических комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и кураторов учебных групп;

- 4) кураторы групп;
- 5) воспитатель общежития;
- 6) социальный педагог;
- 7) педагог-психолог;
- 8) преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности;
- 9) руководитель физического воспитания.

Важную роль в воспитательном процессе играет куратор группы, который закрепляется за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального

воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение обучающихся в общежитии и по месту жительства.

На основе общетехникумовского плана кураторы групп ежегодно составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп.

Один раз в неделю куратор группы работает с группой на тематическом кураторском часе.

На тематических кураторских часах обсуждаются различные темы, такие как: пропаганда ЗОЖ, беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения, привитие культуры поведения в общественных местах и многое другое. На административных - обсуждение итогов успеваемости и посещаемости за месяц, итогов экзаменационных сессий.

ОГАПОУ «РАТТ» реализует целевую программу «Социально-психологическая адаптация студентов 1 курса». С этой целью в техникуме ежегодно проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой - определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

С учетом возрастных особенностей студентов техникума разработана и реализуется целевая программа «Профилактика правонарушений и асоциальных проявлений».

Также в техникуме осуществляется профориентационная работа с выпускниками общеобразовательных школ с целью популяризации профессий, необходимых для устойчивого развития общества. В рамках данного проекта ведется работа со студентами техникума, направленная на повышение профессиональной грамотности и конкурентоспособности на рынке труда.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППКРС

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися основных 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 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся в ОГАПОУ "РАТТ"

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ППКРС.

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППКРС (в форме зачетов, диф.зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств представлены в Фондах оценочных средств ППКРС.

7.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ППКРС (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, рефератов и т.п.).

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППКРС (в форме зачетов, диф.зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей

7.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ПЖКРС

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

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

7.4. Рабочая программа воспитания

7.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

7.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении.

7.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении.

8. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. от 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», в техникуме созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Создание безбарьерной среды в ОГАПОУ «РАТТ» направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

8.1. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно - методической документации

На официальном сайте ОГАПОУ «РАТТ» <https://belratt.ru/> представлены федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» и факультативу «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Студенты ОГАПОУ «РАТТ» принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, в ежегодном благотворительном движении «Белый цветок», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

8.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения.

Обеспечена доступность к прилегающей территории учебных корпусов по адресу: 309310 Белгородская область пос. Ракитное ул. Коммунаров 11. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного,

безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В учебном кабинете используется мультимедийное оборудование: проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

8.3. Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и локальными нормативными документами ОГАПОУ «РАТТ».

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам техникума.

8.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для слабовидящих студентов в учебном кабинете предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов на экране.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для слабослышащих студентов имеются мультимедийные средства и видеоматериалы.