

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГПОБУ «Многопрофильный  
лицей»  
\_\_\_\_\_ Н.И. Сычева  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения **очная**

**Квалификации выпускника**  
**повар ↔ кондитер**

**Организация**  
профессиональное  
«Многопрофильный лицей»

**разработчик:**  
образовательное

областное  
бюджетное

государственное  
учреждение

2019год

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения.....</b>	<b>4</b>
1.1. Нормативные основания для разработки ООП.....	5
<b>2. Общая характеристика образовательной программы.....</b>	<b>7</b>
<b>3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>7</b>
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников.....	7
3.2. Вид профессиональной деятельности.....	7
3.3. Объект профессиональной деятельности.....	8
3.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям.....	8
3.5. Трудоемкость ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.....	9
<b>4. Планируемые результаты освоения образовательной программы....</b>	<b>10</b>
4.1. Общие компетенции.....	10
4.2. Профессиональные компетенции.....	10
4.3. Формирование вариативной части ООП.....	12
<b>5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.....</b>	<b>17</b>
5.1. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях).....	17
5.2. Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (пояснительная записка).....	19
5.2.1. Нормативный срок освоения.....	20
5.2.2. Организация учебного процесса и режим занятий.....	20
5.2.3. Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.....	20
5.2.4. Обязательная и вариативная часть ООП.....	21
5.2.5. Формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения.....	23
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей (прилагается перечень).....	23
<b>6. Условия реализации образовательной программы.....</b>	<b>25</b>
6.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	25
6.1.1. Специальные помещения.....	25
6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик.....	26
6.1.2.1. Оснащение лабораторий.....	26
6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик.....	28
6.2. Кадровое обеспечение реализации образовательной программы.....	30
	2

**Приложения:**

1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации).

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

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

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

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

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

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

Задачи программы:

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

### **1.1. Нормативные основания для разработки ООП:**

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 г. № 594 (ред. от 09.04.2015 г.) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ <http://reestrspo.ru/poop-list> »;

- Письмо Минобразования России от 05.04.1999 № 16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобразования России от 29.12.2000 № 16-52-138 ин/16-13 «О рекомендациях по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования в условиях действия ФГОС СПО»;
- Письмо Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 06-1225 «О направлении рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС и получаемой профессии, специальности»;
- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо от 01.03.2017г. № 06-174 Минобрнауки России);
- Методические рекомендации по апробации образовательных программ, УМК и КИМ, реализующих требования ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Проект 2016);
- Методические рекомендации по обеспечению в субъектах Российской Федерации подготовки кадров по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями (согласовано 08.10.15г. Директором Департамента госполитики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России Золотаревой Н.М.);
- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приложение 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от «30» ноября 2016 г. № ПО/19);
- Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (ФИРО, 2014г.);
- Протокол № 3 от 25 мая 2017 г. ОБ УТОЧНЕНИИ «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО, 2017г.);
- Методические рекомендации по проектированию образовательных программ, УМК и КИМ, реализующих требования ФГОС СПО по наиболее

востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Проект 2016г);

-Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждено Министром образования и науки РФ Д.В.Ливановым от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05вн);

-Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50) (проект 2017);

-Методические материалы по проектированию основных профессиональных образовательных программ СПО по наиболее перспективным и востребованным профессиям и специальностям (ТОП-50) (июнь 2017).

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар* ⇔ *кондитер*

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5724 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

## **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

**3.1. 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 пр.)

**3.2. Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является

производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

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

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

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

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;
- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;
- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;
- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

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

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

**3.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка	Приготовление и подготовка	осваивается



к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

### 3.5. Трудоемкость ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Виды трудоемкости	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	107,6	3621
Самостоятельная работа		253
Учебная практика	19	686
Производственная практика (по профилю специальности)	24,7	888
Промежуточная аттестация	5,7	204
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	35	1260
<b>Итого:</b>	<b>194</b>	<b>6984</b>

## **РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Общие компетенции**

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

### **4.2. Профессиональные компетенции**

- ОВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ОВД 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.

ОВД 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 регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ОВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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

- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ОВД 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 инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

#### 4.3. Формирование вариативной части ООП

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при формировании образовательной программы образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов, для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Распределение часов вариативной части осуществлено в соответствии с запросами работодателей. Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, но в соответствии с п. 2.1. количество часов, определенных на вариативную часть не должно составлять менее 20% от объема времени программы подготовки квалифицированных рабочих служащих. Часы распределяются на дополнительные ПК по модулям следующим образом:

Дисциплина	Учебная нагрузка			Описание вариативной части
	Обязательная часть	Самостоятельная работа	Вариативная часть	
<b>ОО. Общепрофессиональный цикл</b>	<b>324</b>		<b>99</b>	
ОП.01 Основы	36			Студенты

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			12	углубленно изучают правила санитарии и гигиены
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	36		20	Студенты углубленно изучают ассортимент продовольственных товаров, их характеристику, пищевую ценность, условия и сроки хранения, кулинарное использование, калорийность.
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36		12	Студенты углубленно изучают техническое оснащение оборудования цехов, в том числе новейшее, использование его на производстве, устранение простейших неисправностей
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36		12	Увеличен объем часов для более глубокого понимания взаимосвязи учебного предмета с профессиональной деятельностью.
ОП.05 Основы калькуляции и учета	32		12	Студенты углубленно изучают виды бухгалтерского учета, правила расчета с потребителем, ведение калькуляции и учета сырья.
ОП.06 Охрана труда	36			Увеличен объем

			12	часов для более глубокого понимания взаимосвязи учебного предмета с профессиональной деятельностью.
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36		12	Увеличен объем часов для более глубокого изучения профессиональной терминологии, общения с иностранными коллегами, изучение инструкций для оборудования
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности-	36		7	Увеличен объем часов для более глубокого изучения правил охраны жизнедеятельности и на производстве, в связи с работой со сложным инвентарем и оборудованием.
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	<b>1980</b>		<b>836</b>	
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	<b>1884</b>	<b>253</b>	<b>836</b>	
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>260</b>	<b>27</b>	<b>95</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	44	10	-	Повышение требований ПС к технологии приготовления, реализации,

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	17	3	презентации кулинарных полуфабрикатов
УП.01 Учебная практика	72	-	20	
ПП.01 Производственная практика	72	-	72	
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>520</b>	<b>45</b>	<b>51</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	41	16	39	Повышение требований ПС к технологии приготовления, реализации, презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	119	29	-	
УП.02 Учебная практика	144	-	12	
ПП.02 Производственная практика	216	-	-	
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>308</b>	<b>64</b>	<b>339</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	16	111	Повышение требований к технологии приготовления, реализации, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	96	48	96	

изделий, закусок				
УП.03 Учебная практика	72	-	72	
ПП.03 Производственная практика	108	-	60	
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>276</b>	<b>36</b>	<b>132</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	18	42	Повышение требований к технологии приготовления, реализации, презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	18	22	
УП.04 Учебная практика	72	-	32	
ПП.04 Производственная практика	108	-	36	
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>520</b>	<b>81</b>	<b>219</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	36	124	Повышение требований к технологии приготовления, реализации, презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	45	53	
УП.05 Учебная практика	144	-	42	
ПП.05 Производственная практика	216	-	-	-



<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>96</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Итого:</b>	<b>2304</b>	<b>253</b>	<b>935</b>	

## **РАЗДЕЛ 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

### **5.1. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

В календарном графике указывается последовательность реализации ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	ГИА		Каникулы	Всего
			(по профилю профессии)	(преддипломная)		Подготовка	Проведение		
I	32,8	2,5	4	-	0,7			11	<b>51</b>
II	26,2	4,3	6	-	3,5			11	<b>51</b>
III	30,5	4	4,7	-	0,8			11	<b>51</b>
IV	18,1	8,2	10	-	0,7	1	1	2	<b>41</b>
<b>Всего</b>	<b>107,6</b>	<b>19</b>	<b>24,7</b>	<b>-</b>	<b>5,7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>35</b>	<b>194</b>

## **5.2. Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (пояснительная записка)**

### Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), а также на основе:

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

-Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

-Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях СанПиН 2.4.3.1186-03;

-Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

-Методические рекомендации по разработке учебного плана профессиональной образовательной организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846);

-Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

-Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации (регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре: 31/03/2017);

- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено решением научно-методического совета центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.).

**5.2.1. Нормативный срок освоения** основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 3 года и 10 месяцев.

#### **5.2.2. Организация учебного процесса и режим занятий.**

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы. Предусматривается шестидневная учебная неделя. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут (1 академический час) с перерывом не менее 5 минут. После 4 урока предусмотрена большая перемена не менее 20 мин. для приёма пищи. Общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Учебный год начинается 1 сентября и делится на два семестра, каждый из которых заканчивается экзаменационной сессией.

На каждый семестр составляется общее расписание учебных занятий и из него выделяются расписания на каждую группу в соответствии с действующими нормативами по продолжительности учебных занятий и учебной недели.

Расписание занятий составляется в соответствии с утвержденным учебным планом, рекомендациями по его составлению, оно не содержит занятий, не предусмотренных учебным планом. Сохраняется непрерывность учебного процесса в течение учебного дня и, в основном, равномерное распределение учебной работы в течение учебной недели. Расписание в течение семестра стабильно выполняется, изменения вносятся в связи с болезнью или отсутствием преподавателя по каким-либо уважительным причинам с разрешением зам. директором по УР. Расписания утверждаются директором лицея.

#### **5.2.3. Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.**

На промежуточную аттестацию предусмотрено 5,7 недель в течение всего обучения в лицее.

В учебном плане отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или

дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре).

Правила и порядок проведения всех видов контроля определяется Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов. Входной контроль служит для определения способностей студентов и их готовности к восприятию и освоению учебного материала дисциплины. Он предваряет обучение и проводится в форме устного опроса или тестирования.

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала, стимулирования учебной работы студентов и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем, а так же при выполнении индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования с обязательным выставлением оценок в журнале учета учебных занятий.

Промежуточная аттестация по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 проводится в виде экзаменов квалификационных.

Объем времени, отведенный на консультации -138ч (3,8 недель) используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия и консультации.

Консультации являются одной из форм руководства самостоятельной работы студентов и оказания им помощи в освоении учебного материала. Консультации проводятся регулярно в часы самостоятельной работы и носят в основном индивидуальный характер. Каждому преподавателю определяется конкретное время для проведения консультаций. При необходимости, в том числе перед проведением семинаров, экзаменов, зачетов могут проводиться групповые консультации.

#### **5.2.4. Обязательная и вариативная часть ООП.**

Основная образовательная программа по профессии 43.01.09. состоит из учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Учебный план состоит из следующих циклов:

##### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл учебного плана разработан в соответствии с Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 5 марта 2004 года № 1089 (в редакции от 23.06.2015г.) и разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено решением научно-методического совета центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.)

На теоретическое обучение выделено 57 недель (2052ч), первый семестр - 465ч, второй семестр - 521ч, третий семестр - 359ч, четвертый семестр - 291ч, пятый семестр - 205ч, шестой семестр - 211ч. На промежуточную аттестацию в

конце 4 семестра – 108 ч (3 недели), 22 недели на каникулы и праздничные дни, из них 4 недели зимой. Распределение учебного времени по дисциплинам представлено в плане учебного процесса.

Увеличен объем времени на дисциплины общеобразовательного цикла для углубления и расширения содержания обязательной части дисциплин.

Увеличение часов на русский язык, математику, химию обусловлено тем, что студенты сдают по данному предмету экзамен и необходимо расширять и углублять их знания и умения.

По предметам история, литература, география увеличение часов за счёт введения регионального компонента, для углубленного изучения Родного края.

При изучении информатики ИКТ у студентов формируется информационно - коммуникационная компетентность, необходимая для изучения других общеобразовательных дисциплин, для их использования в ходе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, профессиональных модулей, а также в практической деятельности и повседневной жизни.

По физкультуре увеличен объем часов в соответствии с приказом Минобрнауки России от 30.08.2010г №889 (не менее 3ч.-в неделю), а также в связи с введением в программу нормативов, предусмотренных Всероссийским физкультурно-спортивным комплексом «Готов к труду и обороне».

Часы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности (сборы)» объёмом 35 часов включаются в часы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», при этом часы дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» остаются без изменений.

#### **Общепрофессиональный цикл**

На общепрофессиональные дисциплины выделено 453 часа (на занятия с преподавателем). Вариативная часть составляет – 99 часов.

После изучения дисциплин общепрофессионального цикла предусмотрена аттестация в форме зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов.

#### **Профессиональный цикл**

На профессиональные модули выделено 3039 часа, из них на занятия с преподавателем 2786 часов, самостоятельной работы -253 часа. Вариативная часть – 1059 часа.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Для освоения студентами видов деятельности, формированию общих и профессиональных компетенций, а так же приобретения необходимых умений и опыта практической работы по профессии проводятся практики, которые подразделяются на учебную и производственную.

Содержание практик определяется требованиями к результатам обучения в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам деятельности по профессии.

Производственная практика проводится в целях формирования у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретения практического опыта по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии. Учебная и производственная практики проводятся в ходе освоения профессиональных модулей. При этом на эти виды практик выделяется 43,7 недель, которые распределены:

ПМ 01 - 92 ч учебная практика, 144ч производственная практика,

ПМ 02 - 156 ч учебная практика, 216 ч производственная практика,

ПМ 03 - 144 ч учебная практика, 168 ч производственная практика,

ПМ 04 - 108 ч учебная практика, 144 ч производственная практика,

ПМ 05 - 186 ч учебная практика, 216ч производственная практика

При наличии 20 студентов в группе производится деление группы на две подгруппы. Учебная практика реализуется на протяжении изучения всего междисциплинарного курса. По завершению учебной практики предусмотрена аттестация в форме зачётов. Производственная практика заканчивается аттестацией в форме дифференцированных зачётов. После прохождения производственных практик студенты сдают квалификационные экзамены по каждому профессиональному модулю.

#### **5.2.5. Формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения.**

Итоговая аттестация проводится на завершающем этапе обучения с целью проверки и оценки подготовленности выпускников, соответствия их подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта; решения вопроса о присвоении выпускникам квалификации повара, кондитера и выдаче им дипломов государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

#### **5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей (прилагается перечень)**

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны и утверждены предметными цикловыми комиссиями.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены на бумажных носителях в Приложении 3

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей
<b>00.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>базовые</b>	
ОДБ. 01	Русский язык
ОДБ. 02	Литература
ОДБ. 03	Иностранный язык
ОДБ. 04	История
ОДБ. 05	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ. 06	Физика
ОДБ. 07	Математика
ОДБ. 08	Экология
ОДБ. 09	География
ОДБ. 10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ. 11	Физическая культура
ОДБ. 12	Астрономия
<b>профильные</b>	
ОДП. 13	Химия
ОДП. 14	Биология
ОДП. 15	Информатика и ИКТ
<b>дисциплины по выбору</b>	
ОДП.В. 01	Деловая культура
ОДП.В. 02	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОДП.В. 03	Основы делового общения и трудоустройства
ОДП.В. 04	Индивидуальный проект
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОПД. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОПД. 02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПД. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПД. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПД. 05	Основы калькуляции и учета
ОПД. 06	Охрана труда
ОПД. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПД. 08	Физическая культура
ОПД. 09	Безопасность жизнедеятельности
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий



	разнообразного ассортимента
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

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

#### **Перечень специальных помещений.**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный комплекс<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

## **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

В ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, имеется материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Наименование оборудования	Кол-во (шт.)
Весы настольные электронные;	8
Пароконвектомат;	2
Конвекционная печь или жарочный шкаф;	1
Микроволновая печь;	1
Расстоечный шкаф;	1
Плита электрическая;	8
Фритюрница;	1
Электрогриль (жарочная поверхность);	1
Шкаф холодильный;	1
Шкаф морозильный;	1
Шкаф шоковой заморозки;	1
Льдогенератор;	1
Тестораскаточная машина;	2
Планетарный миксер;	3
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	8
Мясорубка;	1
Овощерезка или процессор кухонный;	1
Слайсер;	1
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;	1

Миксер для коктейлей;	8
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	1
Машина для вакуумной упаковки;	1
Кофемашина с капучинатором;	1
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	1
Кофемолка;	2
Газовая горелка (для карамелизации);	8
Набор инструментов для карвинга;	3
Овоскоп;	1
Нитраттестер;	3
Машина посудомоечная;	1
Стол производственный с ящиками для посуды и инвентаря;	8
Стеллаж стационарный;	4
Моечная ванна односекционная;	3
Кухонный инвентарь на каждое рабочее место.	В соответствии с темами профессиональных модулей

### Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Наименование оборудования	Кол-во (шт.)
Весы настольные электронные	8
Конвекционная печь	2
Микроволновая печь	1
Подовая печь (для пиццы)	3
Расстоечный шкаф	1
Плита электрическая	8
Шкаф холодильный (витрина холодильная)	1
Шкаф морозильный	1
Шкаф шоковой заморозки	1
Фризер	1
Тестораскаточная машина (настольная)	2
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	3-на 5 литров; 2 – на 10 литров;

Тестомесильная машина (настольная)	2
Миксер (погружной)	8
Мясорубка	1
Куттер или процессор кухонный	1
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Пресс для пиццы	2
Лампа для карамели	2
Аппарат для темперирования шоколада	3
Газовая горелка (для карамелизации)	4
Термометр инфракрасный	1
Термометр со шупом	1
Овоскоп	1
Машина для вакуумной упаковки	1
Производственный стол	8
Производственный стол с деревянным покрытием	1
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
Моечная ванна (односекционная)	4
Стеллаж стационарный;	4
Кондитерский инвентарь на каждое рабочее место.	В соответствии с темами профессионального модуля

#### 6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» 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 «Повар» и «Кондитер» (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.

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 инфрокрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственный стол с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллаж передвижной.

## **6.2. Кадровое обеспечение 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.