

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ЕВРЕЙСКОЙ АВТОНОМНОЙ
ОБЛАСТИ

Утверждаю:
Директор ОГПОБУ «Многопрофильный
лицей»



/А.Г. Королев /
2023 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «Многопрофильный
лицей»

2023 год

Образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:

Федореева Н.Н.- заместитель директора по теоретическому обучению
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Цыплухина В.Е. – старший мастер ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Ваулина Е.В. – преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Скотникова И.В. - методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Образовательная программа СПО, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих прошла согласование с департаментом образования и работодателями

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

СОГЛАСОВАНО с департаментом образования ЕАО

_____ / _____ /

_____ / _____ /

подпись и Ф.И.О. ответственного за согласование программы в департаменте образования

СОГЛАСОВАНО с работодателем



Фрошштейн О.В. / *Фрошштейн* /

_____ / _____ /

подпись и Ф.И.О., должность

СОГЛАСОВАНО с работодателем

_____ / _____ /

_____ / _____ /

подпись и Ф.И.О., должность

СОГЛАСОВАНО с работодателем

_____ / _____ /

_____ / _____ /

подпись и Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	5
2. Общая характеристика образовательной программы.....	8
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	8
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы....	9
4.1. Общие компетенции.....	9
4.2. Профессиональные компетенции.....	13
4.3 Личностные результаты	18
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.....	22
5.1. Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (пояснительная записка).....	22
6. Условия реализации образовательной программы.....	31
6.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	31
6.1.1. Специальные помещения.....	31
6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик.....	32
6.1.2.1. Оснащение лабораторий.....	32
6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик.....	34
6.2. Кадровое обеспечение реализации образовательной программы.....	36
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.	
4.1. Рабочая программа воспитания.	
4.2. Календарный план воспитательной работы.	
4.3. Формы аттестации.	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ОГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ППКРС.

В рамках программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в образовательной организации (в лице) и(или) на предприятии, в организации.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется: при реализации учебных дисциплин, МДК, в ходе практики.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 24.08.2022 №762 (зарегистрирован в Минюсте РФ 21.09.2022 регистрационный № 70167), вступивший в силу с 01.03.2023 г. (в действующей редакции) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, 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 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте 17.06.2022 г., регистрационный № 68887);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО» (Зарегистрирован в Минюсте России 7.12.2021 г., регистрационный № 66211), (в ред. Приказа Минпросвещения России от 05.05.2022 №311);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 (регистрация в Министерстве юстиции РФ от 24.11.2022 регистрационный № 71119), вступивший в силу с 01.03.2023 г. «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 регистрационный № 59778) (далее – Приказ 885/390).

- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России «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» от 30.07.2020 № 845/369;

- Приказ Министерства Просвещения РФ от 01.09.2022 № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.10.2022 № 70461

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.01.2021 № 62178);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14.09.2021 № 65410);

-Распоряжение Правительства РФ от 03.09.2021 № 2443-р «Об утверждении перечня профессий и специальностей СПО, необходимых для применения в области реализации приоритетных направлений модернизации и технологического развития экономики российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г., регистрационный №44898) (в действующей редакции);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763) (далее – ФОП СОО);

–Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 г. № 60252);

–Приказ Министра обороны Российской Федерации и Минобрнауки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «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» (зарегистрирован в Минюсте России 12 апреля 2010 г. № 16866).

– Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 №05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки».

– Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 03 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций», рекомендации по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования, для использования в работе;

Устав ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» и иные локальные акты.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте программы:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП - основная образовательная программа;

МДК - междисциплинарный курс

ПМ- профессиональный модуль;

ОК — общие компетенции;

ПК — профессиональные компетенции;

ЛР — личностные результаты;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

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: 5904 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. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	осваивается

изделий, закусок разнообразного ассортимента	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 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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности. применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию. необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия: определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах: реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном

		<p>контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях: методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации. необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
		<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности: применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p>
		<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации: современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04.	<p>Работать коллективе команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды: взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
		<p>Знания: психологические основы</p>

		<p>деятельности коллектива. психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p>
ОК 05.	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке. проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
		<p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения УСТНЫХ сообщений.</p>
ОК 06.	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию. демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии</p>
		<p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции. общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.</p>
ОК 07.	<p>Содействовать сохранению окружающей среды. ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>
		<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности: основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08.	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>
		<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для</p>

	физической подготовленности	укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы: участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые): писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика): лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения. правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11.	Планировать	Умения: выявлять достоинства и

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	недостатки коммерческой идеи: презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план: рассчитывать размеры выплат по процентным ставки кредитования: определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности: основы финансовой грамотности: правила разработки бизнес-планов: порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки

	<p>сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>иметь практический опыт в:</p>

	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Умения:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости

	<p>продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>Умения:</p>

	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и	ЛР 2

участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие	ЛР 12

насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых	ЛР 20

отношений.	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 22
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	ЛР 23
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 24
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 25
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью	ЛР 26
Способный к применению инструментов бережливого производства	ЛР 27
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	ЛР 28
Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	ЛР 29
Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий эко культуру	ЛР 30
Способный к применению логистики навыков и профессиональных задач	ЛР 31
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Осознанный выбор будущей профессии как путь реализации собственных жизненных планов	ЛР 32
Осознающий значимость всех форм собственности, готовность к защите своей собственности	ЛР 33
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 34
Способный к самообслуживанию, включая	ЛР 35

выполнение обязанностей	
Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности	ЛР 36
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Сохранение традиций и поддержание престижа ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»	ЛР 37

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

5.1 Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (пояснительная записка)

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ориентирован на подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона Об образовании (в действующей редакции)).

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее-ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования, на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Квалификация по ОК 016-94: повар; кондитер

5.2. Нормативная база

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в

областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении среднего профессионального образования Еврейской автономной области «Многопрофильный лицей» (далее – ОГПОБУ «Многопрофильный лицей») на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 21.12.2016 №44898) (в действующей редакции).

Учебный план составлен с учетом требований:

-Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480) с учетом изменений от 12.08.2022) (в действующей редакции);

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252) (в действующей редакции);

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 21.09.2022 регистрационный № 70167), «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» (в действующей редакции);

-Приказа Министерства образования науки Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации от 11.09.2020, регистрационный № 59778) (в действующей редакции);

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО» (Зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 07.12.2021 г., регистрационный № 66211), (в ред. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 №311) (в действующей редакции)

-Санитарных правил и нормативов 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 28.01.2021 г. № 2

(Зарегистрировано в Минюсте России 29.01. 2021 г. № 62296) (гл. 6) (в действующей редакции);

локальных нормативных документов лиц:

-Устава областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Многопрофильный лицей»;

-Положения о текущем контроле успеваемости обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Многопрофильный лицей»);

-Положения о промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения; (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Многопрофильный лицей»);

-Положения о проектной деятельности обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО; (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Многопрофильный лицей»);

-Положения об организации самостоятельной работы обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО; (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Многопрофильный лицей»);

-Положения о режиме занятий обучающихся (в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Многопрофильный лицей» и других локальных нормативных актов учреждения.

5.3. Организация учебного процесса и режим занятий

- начало учебного года – 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом 30 июня.

- продолжительность учебной недели – пять дней;

- начало занятий в 9 час. 00 мин.;

- продолжительность всех учебных занятий составляет: 1 академический час - 40 мин.

-продолжительность учебного года:

на 1- 52 недели, из них: 41 учебная неделя. каникулы 11 недель (2 недели зимние каникулы, 9 недель - летние каникулы);

на 2- 52 недели, из них: 41 учебная неделя. каникулы 11 недель (2 недели зимние каникулы, 9 недель - летние каникулы);

на 3- 52 недели, из них: 41 учебная неделя. каникулы 11 недель (2 недели зимние каникулы, 9 недель - летние каникулы);

на 4 курсе - 43 недели, из них: 41 учебная неделя, каникулы 2 недели.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет не менее 11 недель, из них 2 недели в зимний период.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю с учетом часов самостоятельной работы или 1476 часов за учебный год.

Учебный план представлен разделами:

Всего обязательного обучения – 5904 часа,

в том числе в форме практической подготовки 2755 часов, что составляет более 45 % от общего объема часов обязательного обучения.

Всего во взаимодействии с преподавателем – 5904 часов;

Самостоятельная работа студентов - 456 часов;

Общеобразовательная подготовка -2952 часа.

Профессиональная подготовка - 2880 часов, из них: теоретическое обучение - 1306 часов; практика -1574 часа, в том числе: УП - 686 часов, ПП-888 часов; самостоятельная работа -259 часов.

Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена – 72 часа.

В целях соблюдения требования СанПиН 1.2.3685-21 от 28 января 2021 г. № 2, в учебном плане предусмотрено 358 часов самостоятельной работы в пределах 36 часов учебной нагрузки (графа 9).

Обязательная учебная нагрузка при 5-ти дневной учебной неделе, для обучающихся 1-2 курсов составляет 36 академических часа в неделю, из них аудиторных 34 часа и 2 часа самостоятельной работы, при этом; учебная и (или) производственная практика проводится из расчета 36 часов в неделю, сборы по НВП – в объеме 35 часов в неделю.

Таким образом, объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю, с учетом самостоятельной работы.

5.4. Общеобразовательная подготовка

Общеобразовательная подготовка ППКРС сформирована на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ч. 3 ст. 68 №273-ФЗ.

Образовательные программы по общеобразовательной подготовке, разработаны в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего и среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с

изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) с первого по третий семестр.

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер раздел «Общеобразовательная подготовка» состоит из двух подразделов:

1.1 Базовые учебные дисциплины (1476часов)

1.2 Дополнительные учебные дисциплины(1476часов)

В подраздел 1.1 Базовые учебные дисциплины, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в учебный план включены следующие обязательные общеобразовательные учебные дисциплины:

- ОДБ.01 Русский язык
- ОДБ.02 Литература
- ОДБ.03 История
- ОДБ.04 Обществознание (вкл. экономику и право)
- ОДБ.05 География
- ОДБ.06 Иностранный язык
- ОДБ.07 Математика
- ОДБ.08 Информатика и информационно-коммуникативные технологии
- ОДБ.09 Физическая культура
- ОДБ.10 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОДБ.11 Физика
- ОДБ.12 Химия
- ОДБ.13 Биология
- ОДБ.14 Индивидуальный проект

В подраздел 1.2 Дополнительные учебные дисциплины, в учебный план включены общеобразовательные учебные дисциплины, которые способствуют формированию общих компетенций будущего специалиста и помогает создать фундамент для дальнейшего профессионального развития обучающегося, а также улучшить их культурный уровень и универсальные навыки.

В подраздел 1.2 Дополнительные учебные дисциплины учебного плана включены следующие дополнительные общеобразовательные дисциплины:

- ОДБ.15 История России
- ОДБ.16 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОДБ.17 Основы бережливого производства
- ОДБ.18 Основы финансовой грамотности
- ОДБ.19 Деловая культура
- ОДБ.20 Основы предпринимательской деятельности
- ОДБ.21 Основы делового общения и трудоустройства
- ОДБ.22 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- ОДБ.23 Основы карвинга
- ОДБ.24 Еврейская национальная кухня
- ОДБ.25 Китайская национальная кухня
- ОДБ.26 Организация обслуживания на предприятиях питания

ОДБ.27 Основы профессиональной этики

ОДБ.28 Рисование и лепка

Дисциплины изучаются в пределах соответствующей образовательной программы в течение 1,2,3 семестра.

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

В учебный план в раздел общеобразовательная подготовка включена учебная дисциплина ОБД 10 «Основы безопасности жизнедеятельности», в раздел общепрофессиональная подготовка - учебная дисциплина ОП.01 «Безопасность жизнедеятельности». Программы по указанным учебным дисциплинам предусматривают изучение НВП в том числе и проведение учебных сборов, на которые выделена 1 неделя четвертом семестре за счет перераспределения часов внутри учебного плана в рамках норматива учебной нагрузки.

По итогу изучения данных дисциплин и проведения сборов, проводится комплексный зачет в четвертом семестре.

В группах, где обучаются только юноши, занятия пройдут в формате сборов, в группах, где обучаются только девушки занятия пройдут в формате медподготовки, а в группах, где обучаются одновременно юноши и девушки в формате сборов/медподготовки.

В учебном плане на дисциплину ОДБ.09 «Физическая культура», отводится 2 часа в неделю, третий час реализовывается за счет часов внеурочной деятельности и (или) за счет посещения обучающимися спортивных секций, спортивных клубов, что соответствует санитарным правилам и нормам СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2.

Дисциплина ОДБ.14 Индивидуальный проект представлена в учебном плане в виде учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии.

Индивидуальный проект выполняется обучающимися на первом курсе общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, в виде самостоятельной работы и должен быть представлен в виде завершеного разработанного проекта: информационного, творческого, прикладного, инновационного, конструкторского. Выполнение работы по индивидуальному проекту проводится в соответствии с положением техникума об индивидуальном проекте.

Согласно учебному плану общеобразовательная подготовка заканчивается на 2 курсе в третьем семестре, включая промежуточную аттестацию.

5.5. Профессиональная подготовка

Раздел учебного плана «Профессиональная подготовка» формируется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям и состоит из профессиональных модулей в составе: междисциплинарных курсов (включающих в себя теоретические и лабораторно-практические занятия), учебной и производственной практик.

Практикоориентированность ППКРС составляет **80%**.

Согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер общий объем профессиональной подготовки составляет 2952 часа, в том числе вариативная часть образовательной программы - 576 часов.

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки.

Форма организации практической подготовки при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направлены на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций, личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями к деловым качествам личности по профилю профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Раздел ПП.00 Профессиональная подготовка состоит из подразделов ОП.00 Общепрофессиональный цикл и ПМ.00 Профессиональные модули.

Подраздел общепрофессиональный цикл предусматривает изучение следующих дисциплин (в объеме 324 часа):

- ОП.01 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04 Основы калькуляции и учета
- ОП.05 Охрана труда
- ОП.06 Физическая культура

Подраздел профессиональные модули (2556 часов) предусматривает изучение профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, учебную и производственную практику.

На изучение профессиональных модулей в учебном плане отведено - 2556 часов, из них на учебную и производственную практику -1574 часа, и 72 часа на государственную итоговую аттестацию, которая проводится в форме демонстрационного экзамена.

Практики проводятся в рамках соответствующих профессиональных модулей при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Учебная практика проводится в процессе изучения каждого профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится рассредоточено в лабораториях лицея, производственная практика проводится концентрированно в организациях на основе договоров, заключаемых между лицеем и каждой организацией.

Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Сроки проведения учебной и производственной практик устанавливаются согласно учебному плану и календарному учебному графику.

5.6. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными техникумом фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум основным направлениям:

- общеобразовательная (оценка уровня освоения базовых дисциплин);
- профессиональная подготовка (оценка уровня освоения дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей).

Оценка качества подготовки обучающихся проводится в следующих формах: текущий контроль, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация – формы аттестации определены в учебном плане.

Текущий контроль проводится в следующих формах: устный опрос, проверка выполнения практических, лабораторных, самостоятельных работ, домашних заданий, подготовка сообщений, презентаций, тестирование по темам учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, контрольная работа.

Промежуточная аттестация проводится в следующих формах:

- экзамен (квалификационный);
- зачёт;
- дифференцированный зачёт;

Экзамены и зачёты (дифференцированные зачёты) проводятся по окончании изучения дисциплин, междисциплинарных курсов или курса.

После освоения программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения проводится экзамен.

По завершении освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является выставление оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

Все экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме экзамена, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля, дисциплины, практики и включаются в рабочую программу и календарно-тематический план в объеме от 2 до 6 часов, в зависимости от формы аттестации.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачётов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Система оценок включает следующие оценки: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), 1 («неудовлетворительно»). Оценка освоения профессионального модуля формируется как ВПД «освоен/не освоен на оценку...».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена в период с 15 по 29 июня (3-4-я неделя июня). Продолжительность государственной итоговой аттестации составляет 2 недели (72 часа).

5.7. Формирование вариативной части программы

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на вариативную часть ППКРС отведено 576 часов.

Данный объем часов направлен на углубление и расширение профессиональной подготовки, получения дополнительных компетенций, умений и знаний необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника.

В учебном плане 576 часов вариативной части распределены на учебную и производственную практику в равном соотношении между ними.

5.8. Организация самостоятельной работы

В учебном плане предусмотрена самостоятельная работа: в пределах 532 часа учебной нагрузки (графа 9).

Самостоятельная работа в учебном плане включена в дисциплины «Общепрофессионального цикла», и в междисциплинарные курсы раздела «Профессиональные модули», а также в общеобразовательной подготовке, как дисциплина ОДП.14 Индивидуальный проект.

Самостоятельная работа соответствует ФГОС СПО по профессии и составляет около 17 % от теоретической части от обязательной учебной нагрузки, сопровождается методическим обеспечением и обосновывается временем в соответствии с учебным планом.

Выполнение самостоятельной работы способствует расширению и углублению знаний, обучающихся по общеобразовательным и профессиональным дисциплинам, профессиональным модулям.

Самостоятельная работа в рабочих учебных программах сопровождается методическим обеспечением и обосновывается временем в соответствии с учебным планом.

5.9. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

5.10. Рабочая программа воспитания

Программа направлена на решение проблем гармоничного вхождения выпускников профессии 43.01.09. Повар, кондитер в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Программа демонстрирует, каким образом преподаватели могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с обучающимися деятельности. В центре Программы находится личностное развитие обучающихся в соответствии с ФГОС СПО, формирование у них системных знаний о будущей профессии, различных аспектах развития региона, России и мира. Программа воспитания показывает систему работы с обучающимися в лицее. Эта система должна содержать такие эффективные формы и методы, которые позволяют создать условия для воспитания достойного гражданина современного общества. Развитие системы воспитательной работы является не только желанием педагогического коллектива, но и объективной необходимостью.

Программа предусматривает организацию воспитательной работы по основным направлениям: профессиональное, гражданско-патриотическое, духовно-нравственное, воспитание здорового образа жизни, художественно-эстетическое, экологическое воспитание, профилактика правовых нарушений, противодействие распространению идеологии терроризма и экстремизма, студенческое самоуправление, волонтерское движение.

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

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

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 щупом	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

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.

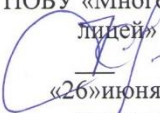
Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание 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.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		ГИА		Каникулы	Всего
			(по профилю профессии)	(преддипломная)	Подготовка	Проведение		
I	34	3	4	-			11	52
II	31	4	6	-			11	52
III	31	4	6	-			11	52
IV	21	8	10	-	1	1	2	43
Всего	117	19	26	-	1	1	35	199

Департамент образования Еврейской автономной области

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель начальника
департамента образования ЕАО
 И.В. Карепов
« 16 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор
ОГПОБУ «Многопрофильный
лицей»
 А.Г. Королёв
«26» июня 2023 г.
Приказ № 283-П от 26.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
областного государственного профессионального
образовательного бюджетного учреждения
«Многопрофильный лицей»
по профессии СПО, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер
Набор 2023-2027

Квалификация по ОК 016-94:
Повар. Кондитер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения:
3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
с получением среднего общего
образования

С. Амурзет, 2023г

