****

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ «КМК» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Области профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3.Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.4. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1Учебный план

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы .

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6.Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

6.1. **Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла.**

6.1.1 Программа ОУДб.01 Русский язык

6.1.2. Программа ОУДб.02 Литература

6.1.3. Программа ОУДб.03 Иностранный язык

6.1.4. Программа ОУДб.04 Математика

6.1.5. Программа ОУДб.05 История

6.1.6. Программа ОУДб.06 Физическая культура

6.1.7. Программа ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности

6.1.8. Программа ОУДб.08 Астрономия

6.1.9. Программа ОУДп.09 Информатика

6.1.10. Программа ОУДп.10 Химия

6.1.11. Программа ОУДп.11 Биология

6.1.12. Программа ОУДб.12 Обществознание

6.2. **Программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла**

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

6.2.2. Программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

6.2.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

6.2.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

6.2.5. Программа ОП.05 Основы калькуляции и учета

6.2.6. Программа ОП.06 Охрана труда

6.2.7. Программа ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

6.2.8. Программа ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

6.2.9. Программа ОП.09 Физическая культура

6.2.10. Программа ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

6.2.11. Программа ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда

6.3. **Программы профессиональных модулей профессионального учебного цикла**

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

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

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

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

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

6.4. **Программы практик**

6.4. 1. Программа учебной практики

6.4.2. Программа производственной практики

**Раздел 1. Общие положения**

**1.1.** Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрировано Министерством юстиции России 22 декабря 2016 г. N 44898), на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС ООО), утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413(в редакции от 29.06.2017г.) и в соответствии с Примерной основной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер в реестре примерных образовательных программ СПО 43.01.09 -170331, дата регистрации 31.03.2017 года).

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

**1.2.** Нормативные основания для разработки ПООП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 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 г., регистрационный №44898);
* Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в редакции от 29.06.2017г.)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации поучения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии\специальности среднего профессионального образования»;

* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) (с изменениями и дополнениями);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. N 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н « Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 года N 39023).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н « Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 года, регистрационный N 38940).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25. 12.2015 года, регистрационный N 40270).

**1.3.Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – на базе основного общего образования – 3 года10 месяцев.

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1.** **Области профессиональной деятельности выпускника:**

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

**2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

**Общие компетенции**

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

**Виды деятельности и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВПД 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. |
| **ВПД.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.  3.4.3. 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.  3.4.4. 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.  3.4.5. 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.  3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении N 2 к настоящему ФГОС СПО.  3.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, к |
| 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. |
| **ВПД.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. |
|  |  |
| **ВПД.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. |
| **ВПД.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. |

**2.3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Основной вид деятельности** |  | | **Требования к знаниям, умениям, практическому опыту** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | знать:  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.  уметь:  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 сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  иметь практический опыт в:  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;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | знать:  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.  уметь:  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.  иметь практический опыт в:  подготовке, уборке рабочего места, выборе,  весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неисполь-зованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | знать:  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, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  уметь:  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;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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  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;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | знать:  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.  уметь:  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 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. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | знать:  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;  уметь:  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия  с учетом требований к безопасности;  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, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями. |
|  |  |

**2.4. Специальные требования**

Введены новые дисциплины в соответствии с региональными требованиями, потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

**ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:

- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;

- состояние и тенденции развития предпринимательства в Пензенской области;

- способы поддержки развития малого предпринимательства в Пензенской области;

- основы экономики предприятия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;

- заполнять формы заявления на регистрацию ИП и юридического лица;

- применять различные методы исследования рынка;

- принимать управленческие решения в повседневной деловой жизни;

- собирать и анализировать информацию из различных источников;

- использовать знания основ предпринимательства и разрабатывать бизнес-план;

- проводить презентации.

**ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда**

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

* проблемы труда в современных социально-экономических условиях;
* сущность понятия «профессиональная деятельность», сферы профессиональной деятельности;
* понятие, типы и виды профессиональных карьер, основные компоненты профессиональной карьеры, критерии ее успешности, способы построения;
* основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;
* систему профессионального непрерывного образования, роль повышения квалификации на протяжении всей жизни как необходимого условия профессионального роста;
* способы поиска работы;
* формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
* понятие, структуру, составление модели резюме и портфолио;
* технологию приема на работу;
* этику и психологию делового общения;
* понятие, виды, формы и способы адаптации;
* основные этапы проектирования профессиональной карьеры.

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

* получать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
* анализировать рынок образовательных услуг и профессиональной деятельности;
* строить план реализации карьеры;
* составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
* составлять ответы на возможные вопросы работодателя;
* предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации при трудоустройстве;
* организовывать диалог, проявлять мастерство телефонного общения, используя особенности речевого стиля общения;
* оценивать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;
* составлять проект собственной профессиональной карьеры;
* планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда;
* обосновывать выбор своего профессионального плана и использовать возможности для трудоустройства.

1. **Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

**3.1 Учебный план**

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер.

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неделях | Объем образовательной программы  (академических часов) | | | | | | | | Рекомендуемый курс изучения |
| ВСЕГО | Самостоятельная работа | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | | |
| Всего во взаимодействии с преподавателем | По учебным дисциплинам и МДК | | Практики | Консультации | Промежуточная аттестация |
| Теоретическое обучение | лабораторных и практических занятий |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ** | **57** | **2160** | **-** | **2052** | **1223** | **829** | **-** | **72** | **36** |  |
|  | **ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |  | **1476** |  | **1422** | **702** | **720** |  | **36** | **18** |  |
| ОУДб.01 | Русский язык |  | 180 |  | 162 | 86 | 76 |  | 12 | 6 | 1,2 |
| ОУДб.02 | Литература |  | 234 |  | 234 | 200 | 34 |  |  |  | 1,2,3 |
| ОУДб.03 | Иностранный язык |  | 198 |  | 198 | - | 198 |  |  |  | 1,2 |
| ОУДп.04 | Математика |  | 306 |  | 288 | 100 | 188 |  | 12 | 6 | 1,2 |
| ОУДб.05 | История |  | 216 |  | 198 | 196 | 2 |  | 12 | 6 | 2,3,4 |
| ОУДб.06 | Физическая культура |  | 198 |  | 198 | - | 198 |  |  |  | 1,2 |
| ОУДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 72 |  | 72 | 60 | 12 |  |  |  | 1,2 |
| ОУДб.08 | Астрономия |  | 72 |  | 72 | 60 | 12 |  |  |  | 4 |
|  | **УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ** |  | **360** |  | **324** | **250** | **74** |  | **24** | **12** |  |
| ОУДп.09 | Информатика |  | 144 |  | 126 | 66 | 60 |  | 12 | 6 | 1 |
| ОУДп.10 | Химия |  | 216 |  | 198 | 184 | 14 |  | 12 | 6 | 1,2 |
|  | **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |  | **144** |  | **126** | **111** | **15** |  | **12** | **6** |  |
| ОУДб.11 | Биология |  | 144 |  | 126 | 111 | 15 |  | 12 | 6 | 1 |
|  | **КУРСЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ** |  | **180** |  | **180** | **160** | **20** |  | **0** | **0** |  |
| ОУДб.12 | Обществознание |  | 180 |  | 180 | 160 | 20 |  |  |  | 3,4 |
| ОП.00 | **Общепрофессиональный цикл** |  | **598** | **6** | **592** | **316** | **276** | **0** | **0** | **0** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  | 68 |  | 68 | 56 | 12 |  |  |  | 1 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |  | 68 |  | 68 | 50 | 18 |  |  |  | 1 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  | 116 |  | 116 | 68 | 48 |  |  |  | 1 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  | 52 | 2 | 50 | 32 | 18 |  |  |  | 4 |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учета |  | 54 | 2 | 52 | 28 | 24 |  |  |  | 2 |
| ОП.06 | Охрана труда |  | 56 | 2 | 54 | 36 | 18 |  |  |  | 3 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | 36 |  | 36 | - | 36 |  |  |  | 3 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |  | 36 |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  | 3 |
| ОП.09 | Физическая культура |  | 40 |  | 40 | - | 40 |  |  |  | 3 |
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности |  | 36 |  | 36 | 14 | 22 |  |  |  | 3 |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда |  | 36 |  | 36 | 14 | 22 |  |  |  | 3 |
| П.00 | **Профессиональный цикл** |  | **2894** |  | **1130** | **734** | **396** | **1620** | **78** | **66** |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |  | **471** |  | **165** | **93** | **72** | **288** | **12** | **6** | **1,2** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |  | 60 |  | 60 | 36 | 24 |  |  |  | 1 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 105 |  | 105 | 57 | 48 |  |  |  | 2 |
| УП.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  | 2 |
| ПП.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  | 2 |
| КЭ.01 | Квалификационный экзамен |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 2 |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  | **784** |  | **280** | **190** | **90** | **468** | **18** | **18** | **2,3** |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 94 |  | 94 | 70 | 24 |  |  |  | 2 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 186 |  | 186 | 120 | 66 |  |  |  | 2 |
| УП.02 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  | 2 |
| ПП.02 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 288 |  |  | 3 |
| КЭ.02 | Квалификационный экзамен |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 3 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  | **663** |  | **267** | **165** | **102** | **360** | **18** | **18** | 3 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 84 |  | 84 | 48 | 36 |  |  |  | 3 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 183 |  | 183 | 117 | 66 |  |  |  | 3 |
| УП.03 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  | 3 |
| ПП.03 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 252 |  |  | 3 |
| КЭ.03 | Квалификационный экзамен |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 3 |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |  | **274** |  | **112** | **76** | **36** | **144** | **12** | **6** | **4** |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  | 48 |  | 48 | 36 | 12 |  |  |  | 4 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  | 64 |  | 64 | 40 | 24 |  |  |  | 4 |
| УП.04 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  | 4 |
| ПП.04 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  | 4 |
| КЭ.04 | Квалификационный экзамен |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 4 |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |  | **702** |  | **306** | **210** | **96** | **360** | **18** | **18** | **3,4** |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  | 90 |  | 90 | 54 | 36 |  |  |  | 3,4 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  | 216 |  | 216 | 156 | 60 |  |  |  | 4 |
| УП.05 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  | 4 |
| ПП.05 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  | 180 |  |  | 4 |
| КЭ.05 | Квалификационный экзамен |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 4 |
|  | **Всего:** |  | **5652** | **6** | **3774** | 2273 | 1501 | **1620** | **150** | **102** |  |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация ( демонстрационный экзамен) |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
|  | Общий объем образовательной программы: |  | **5724** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**4. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

### Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

**4.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

4.1.1. Учебные аудитории предназначены для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для самостоятельной работы предусмотрена библиотека, компьютерный класс с выходом в сеть Интернет. Мастерские и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения .

**Перечень специальных помещений**.

**Кабинеты:**

**Социально-экономических дисциплин**, *оснащенный оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплекты учебно-наглядных пособий по предметам;

комплекты раздаточных материалов.

*техническими средствами обучения****:***

персональный компьютер, проектор и/или интерактивная доска

**Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**, *оснащенный оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий по предмету «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;

комплекты раздаточных материалов.

*техническими средствами обучения****:***

персональный компьютер, проектор и/или интерактивная доска

**Товароведения продовольственных товаров**, *оснащенный оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий по предмету «Основы товароведения продовольственных товаров»;

комплекты раздаточных материалов.

*техническими средствами обучения****:***

персональный компьютер, проектор и/или интерактивная доска

**Технологии кулинарного и кондитерского производства**, *оснащенный оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплекты учебно-наглядных пособий;

комплекты раздаточных материалов.

*техническими средствами обучения****:***

персональный компьютер, проектор и/или интерактивная доска

**Иностранного языка**, *оснащенный оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

комплекты раздаточных материалов.

*техническими средствами обучения****:***

персональный компьютер, проектор и/или интерактивная доска.

**Безопасности жизнедеятельности и охраны труда**, *оснащенный оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий по безопасности жизнедеятельности; охране труда;

раздаточный материал по гражданской обороне; охране труда;

плакаты и печатные наглядные пособия по дисциплинам;

карточки индивидуального опроса обучающихся по дисциплинам;

нормативно-правовые источники;

макет автомата Калашникова;

винтовки пневматические;

индивидуальные средства защиты (респираторы, противогазы, ватно-марлевые повязки);

общевойсковой защитный комплект;

сумки и комплекты медицинского оснащения для оказания первой медицинской и доврачебной помощи;

учебная литература.

*техническими средствами* *обучения:*

персональный компьютер, проектор и/или интерактивная доска

**Технического оснащения и организации рабочего места**, *оснащенный оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

комплекты раздаточных материалов.

*техническими средствами обучения****:***

персональный компьютер, проектор и/или интерактивная доска.

**Лаборатории:**

**Учебная кухня ресторана** (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Учебный кондитерский цех ,** *оснащенный оборудованием***:**

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр 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

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**4.1.2.** **Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

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

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

**4.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *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.

1. **Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**
   1. **Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию студентов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, государственную итоговую аттестацию. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

-оценка уровня освоения дисциплин;

-оценка освоенных профессиональных и общих компетенций.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер создаются фонды оценочных средств. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются предметно-цикловой комиссией. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с профильными предприятиями и утверждается директором ГБПОУ «КМК».

Текущий контроль и промежуточная аттестация студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж», проводимых в форме демонстрационного экзамена.

Текущая аттестация осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения домашних заданий. Промежуточная аттестация осуществляется по всем разделам ОПОП в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Промежуточная аттестации проводится в отведенное время:

- промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки;

- промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, зачет, дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре его изучения формой итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и выявляет уровень его компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Знания, умения и компетенции по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям определяются оценками «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»), «зачтено» («зачет»).

**5.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также определению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

На ГИА отводится 2 недели. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Для проведения защиты ВКР приказом директора ГБПОУ «КМК» создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования Пензенской области. Председателем ГЭК является представитель предприятия – социального партнера колледжа. График проведения ГИА разрабатывается и утверждается директором ГБПОУ «КМК».

Задача государственной экзаменационной комиссии – оценка качества подготовки выпускников в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третий ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

Лицам, успешно прошедшим ГИА, решением ГЭК присваивается квалификация повар, кондитер.