



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
«Архангельский политехнический техникум»  
(ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»)



УТВЕРЖДАЮ  
директор ГАПОУ АО «Архангельский  
политехнический техникум»

  
Д.П. Ермолин  
03 февраля 2023 года

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Квалификация: повар; кондитер

Форма обучения – очная

На базе – основного общего образования

Срок освоения – 3 года 10 месяцев

г. Архангельск

2023 год

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский политехнический техникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (№ 1569 от 9 декабря 2016 г.), зарегистрированного Министерством юстиции России (регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 года.).

**Нормативный срок освоения программы:** при очной форме получения образования – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Организация - разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский политехнический техникум»

Рассмотрено  
На заседании педагогического совета техникума.  
Протокол № 3 от 19.01.2023г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	8
4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	14
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	16
ПРИЛОЖЕНИЯ ПРИЛОЖЕНИЕ 1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРИЛОЖЕНИЕ 2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРИЛОЖЕНИЕ 3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ПРИЛОЖЕНИЕ 4. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРИЛОЖЕНИЕ 5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	



## 1. Общие положения

Нормативными основаниями разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (действующая редакция);

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

- Приказ Минобрнауки России 09 декабря 2019 года № 799 (ред. от 17.12.20) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;

- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 (ред. от 09.08.2022) "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования";

- Приказ Минпросвещения России от 30.09.2022 N 874 "Об утверждении Порядка разработки и утверждения федеральных основных образовательных программ";

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 19.01.2023) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н;

Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н;

- Письмо Минпросвещения России от 20.07.2020 N 05-772 "О направлении инструктивно-методического письма";



- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02.2017г № 06-156);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» вместе с Методическими рекомендациями по ведению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

- Устав ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»;

- Локальные нормативные акты (положение о рабочих программах, положение о государственной итоговой аттестации, положение об учебной и производственной практике обучающихся, положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся и другие).

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, реализуется государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Архангельской области «Архангельский политехнический техникум» на базе основного общего образования.

ОПОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

ОПОП СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, фонды оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП СПО имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

ОПОП СПО реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.



В реализации ОПОП СПО с использованием сетевой формы наряду с техникумом также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных ОПОП СПО.

Организация образовательной деятельности для инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, в условиях техникума имеет свои особенности, представленные в пояснительной записке учебного плана настоящей ОПОП СПО ППКРС.

Обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих ведется на русском языке.

## **2. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

### **2.1. Учебный план (Приложение 1)**

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП СПО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

### **2.2. Календарный учебный график (Приложение 2)**

### **2.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики (Приложение 3)**

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной производственной практик разработаны в соответствии с Инструкцией о порядке заполнения рабочих программ учебных дисциплин, Инструкцией о порядке заполнения рабочих программ профессиональных модулей в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Архангельской области «Архангельский политехнический техникум» преподавателями и мастерами производственного обучения. Все программы рассмотрены на

заседаниях предметно-цикловых комиссий и рекомендованы к утверждению заместителем директора по учебно-производственной работе.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены как на бумажных носителях, так и на электронных:

<b>Индекс дисциплин в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик</b>
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.05	История
ОУД.06	Физкультура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Обществознание (вкл экономику и право)
ОУД.10	География
ОУД.11	Экология
ОУДП 01	Информатика
ОУДП 02	Химия
ОУДП 03	Биология
УД. 01	Родная литература
УД. 02	История родного края
УД. 03	Основы предпринимательства
УД. 04	Основы проектно-исследовательской деятельности
УД. 05	Астрономия
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП. 05	Основы калькуляции и учета
ОП. 06	Охрана труда
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 09	Физическая культура
ОП. 10	Рисование и лепка
ОП. 11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента



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

### 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Выпускник техникума в результате освоения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер будет готов к выполнению следующих основных видов деятельности: **приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

ОПОП СПО ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме получения образования - 3 года 10 месяцев.

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Нормативный срок освоения ППКРС
на базе основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 мес.



ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ОПОП СПО ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается документ об образовании и о квалификации (диплом о среднем профессиональном образовании).

#### Трудоемкость ППКРС

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	111	3996
Учебная практика	20	720
Производственная практика	26	936
Промежуточная аттестация	6	216
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	34	-
Итого:	199	

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

**Основные виды деятельности** в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью основного вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

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

**Возможные места работы:** кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

**Возможные режимы работы** повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др).

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

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

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

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

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

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



#### 4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

##### 4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

##### 4.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

Основной вид деятельности	Код и наименование профессиональных компетенций
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных</b>	ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

<p><b>изделий разнообразного ассортимента</b></p>	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p>
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>



<p><b>разнообразного ассортимента</b></p>	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<p>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.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий из хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>

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

## 5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Освоение основной профессиональной образовательной программы, в том числе учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

В рамках осуществления контроля и оценки освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций используются следующие виды текущего контроля:

- тестирование
- рефераты
- контрольные работы
- устный и письменный индивидуальный и фронтальный опросы
- практические работы
- лабораторные работы
- выполнение индивидуальных заданий.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций и предоставлении дневника и (или) отчёта.

**Промежуточная аттестация** направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, требованиям профессиональных стандартов, требований к подготовке повара, кондитера международного движения WSR;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения основного вида деятельности;
- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим



компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;

- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;

- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;

- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (промежуточная аттестация) используются формы проведения контроля знаний:

- зачет;

- дифференцированный зачет,

- экзамен по отдельной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу,

- экзамен (квалификационный) по результатам освоения профессионального модуля.

В течение года ФГОС СПО предусмотрено не более 8 экзаменов и не более 10 зачётов и дифференцированных зачетов. Экзамен (квалификационный) – форма итоговой аттестации по профессиональному модулю, проверка сформированности компетенций, готовности к выполнению основного вида деятельности.

### 5.1. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем ГЭК является представитель работодателя. Председателя государственной экзаменационной комиссии утверждает Министерство образования и науки Архангельской области. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

## 5.2. Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 4).

### 6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

#### 6.1. Общесистемные требования

Техникум располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Реализация части образовательной программы осуществляется в сетевой форме на основании Договора о сетевой форме реализации образовательных программ, заключённого с Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Архангельской области «Архангельский торгово-экономический техникум», что обеспечивает совокупность ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основными базами практики являются, организации: «Торговая Фирма «Петровский и К», с которой у техникума оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обучающихся обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная практика, производственная практика проводятся в каждом профессиональном модуле и являются его составной частью. Задания на учебную практику, производственную практику, порядок их проведения приведены в программах учебной, производственной практик.

#### 6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы

ОПОП СПО реализуется в специальных помещениях, которые представляют 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.

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

###### Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;



- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места

#### **Лаборатории:**

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

#### **Спортивный комплекс:**

- Спортивный зал;
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- Стрелковый тир

#### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- Актовый зал.

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

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Техникум имеет необходимые технические средства обучения: ноутбуки, мультимедиа, проекторы, компьютерный класс с выходом в Интернет.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

### **6.3. Требования к кадровым условиям обеспечения реализации образовательной программы**

Квалификация и уровень подготовки преподавателей и мастеров производственного обучения, привлекаемых к реализации основной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионально образования. Преподаватели и мастера производственного обучения имеют соответствующие квалификационные категории, регулярно проходят обучение на курсах повышения квалификации, стажировки в организациях, направлении деятельности которых

соответствует области профессиональной ФГОС СПО 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, направлении деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

#### **6.4. Требования к финансовым условиям обеспечения реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющим государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом корректирующих коэффициентов.