

ГБПОУ БЕЛЕБЕЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Начальник ООиРП АО «БелЗАН»


Алматаев Р.М.
27 августа 2021 г.


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ БГТК


Тимохин С.В.
27 августа 2021 г.


**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2021 г.

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР.2
-----------------------	---	-------

Аннотация программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Белебеевский гуманитарно-технический колледж (далее ГБПОУ БГТК) составлена на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н№;

профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 31 марта 2017г.

Авторы:

Преподаватели ГБПОУ Белебеевский гуманитарно-технический колледж

Нормативный срок освоения программы: *3 года 10 месяцев на базе основного общего образования;*

Квалификация выпускника: *Повар ↔ кондитер;*

Форма обучения: *очная.*

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	стр.3
-------------------------------	--	-------

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	7
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:	17
3.1 Учебный план	17
3.1.1 Пояснительная записка	17
Рабочая программа воспитания	22
3.1.2 Сводные данные по бюджету времени (в часах)	23
3.1.3 План учебного процесса	24
3.2 Календарный график учебного процесса	31
4. Условия реализации образовательной программы	32
5. Приложения	
Программы дисциплин общеобразовательного цикла	
Приложение 1 Программа учебной дисциплины ОУД.01 Русский язык	
Приложение 2 Программа учебной дисциплины ОУД.02 Литература	
Приложение 3 Программа учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык	
Приложение 4 Программа учебной дисциплины ОУД.04 Математика	
Приложение 5 Программа учебной дисциплины ОУД.05 История	
Приложение 6 Программа учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура	
Приложение 7 Программа учебной дисциплины ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	
Приложение 8 Программа учебной дисциплины ОУД.08 Астрономия	
Приложение 9 Программа учебной дисциплины ОУД.09 Родная литература	
Приложение 10 Программа учебной дисциплины ОУД.10 Биология	
Приложение 11 Программа учебной дисциплины ОУД.11 Химия	
Приложение 12 Программа учебной дисциплины ОУД.12 Введение в профессию	
Программы дисциплин общепрофессионального цикла	
Приложение 13 Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
Приложение 14 Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	
Приложение 15 Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	
Приложение 16 Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»	
Приложение 17 Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»	
Приложение 18 Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»	
Приложение 19 Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»	
Приложение 20 Программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»	

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 4
Приложение 21 Программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура»		
Приложение 22 Программа учебной дисциплины ОП.10 «Экологические основы природопользования»		
Приложение 23 Программа учебной дисциплины ОП.11 «Этика и психология профессиональной деятельности»		
Приложение 24 Программа адаптационной учебной дисциплины ОП.11 «Психология личности и профессиональное самоопределение»		
Приложение 25 Программа учебной дисциплины ОП.12 «ИТ в профессиональной деятельности»		
Приложение 26 Программа адаптационной учебной дисциплины ОП.12 «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»		
Приложение 27 Программа учебной дисциплины ОП.13 «Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности»		
Программы профессиональных модулей		
Приложение 28 Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ас-сортимента»		
Приложение 29 Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		
Приложение 30 Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		
Приложение 31 Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»		
Приложение 32 Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»		
Приложение 33 Программа учебной практики		
Приложение 34 Программа производственной практики		
Приложение 35 Рабочая программа воспитания		
Приложение 36 Календарный план воспитательной работы		

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР.5
-------------------------------	--	-------

1 Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Подготовка квалифицированных рабочих, служащих по данному направлению осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюстом России 30.07. 2013 , рег. № 29200)
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюстом России 01.11. 2013, рег. № 30306);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Минюстом России 11.09.2020 рег. № 59778)
- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрирован Минюстом России 22.12.2016 рег. № 44898);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015г., рег.№39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015г., рег.№38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015г., рег.№40270);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрирован в Минюстом России 07.06.2012 рег. №24480)
- Устав ГБПОУ БГТК

При составлении программы учитывались:

- Примерная основная образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер. Регистрационный номер: 432.01.09 - 170331. Дата регистрации в реестре: 31.03.2017 г.
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 6
-----------------------	---	--------

и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»

– Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

1.2 Нормативный срок освоения программы

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 7
-------------------------------	--	--------

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.);

2.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		<i>Повар ↔ кондитер;</i>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 8
-----------------------	---	--------

2.3 Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

2.3.1 Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 9
-----------------------	---	--------

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 10
-----------------------	---	---------

	деятельности	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 11
-----------------------	---	---------

2.3.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Показатели освоения компетенции
1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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 (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями.
	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.
	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.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	Иметь практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 12
-----------------------	---	---------

изделий, закусок разнообразного ассортимента	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 неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.
	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.
	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.

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 13
-----------------------	---	---------

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Иметь практический опыт: – 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. 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. 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;
--	--

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 14
-----------------------	---	---------

	– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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. 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; 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;

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 15
-----------------------	---	---------

	– 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.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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. 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; 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;

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГЫПОУ БГТК	СТР. 16
-------------------------------	--	---------

	– 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;
--	---

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР.17
-------------------------------	--	--------

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

3.1.1 Пояснительная записка

Общие положения

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

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, служащего:

повар↔кондитер

Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 63 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (37%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	444
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	26
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	44
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	64
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	26
ОП.05	Основы калькуляции и учета	44
ОП.06	Охрана труда	8
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	32
ОП.10	Экологические основы природопользования	38

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 18
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности / Психология личности и профессиональное самоопределение	48
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	48
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	66
ПЦ	Профессиональный цикл	888
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<u>206</u>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	22
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40
УП.01	Учебная практика	108
ПП.01	Производственная практика	36
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<u>160</u>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	124
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<u>144</u>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	28
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	44
УП.03	Учебная практика	72
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<u>132</u>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	20
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40
УП.04	Учебная практика	36
ПП.04	Производственная практика	36
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<u>246</u>

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 19
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66
УП.05	Учебная практика	108
ПП.05	Производственная практика	36
	Объем вариативной части в академических часах	1332

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего «Повар↔кондитер»

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1318	878
Общепрофессиональный цикл	324	444
Профессиональный цикл	1980	888
Государственная итоговая аттестация	72	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 97,4 процента от объема учебных циклов образовательной программы.

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

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 20
-------------------------------	--	---------

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Защита индивидуального проекта
- Семестровый контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 9 зачетов, 3 экзамена;
- 2 курс - 10 зачетов, 6 экзаменов;
- 3 курс - 10 зачетов, 5 экзаменов;
- 4 курс - 9 зачетов, 5 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля:

Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01 Учебная практика
		[4]	ПП.01 Производственная практика
Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.02 Производственная практика
		[6]	ПП.03 Производственная практика

Общеобразовательный цикл

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

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общеобразовательные учебные дисциплины – учебные предметы обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часа, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2196 часов. Остальные часы выделены на увеличение вариативной части профессионального цикла.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 21
-------------------------------	--	---------

углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: "Математика", "Биология", "Химия".

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Общепрофессиональный цикл

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
- Психология личности и профессиональное самоопределение

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ может быть установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

В рамках дисциплины БЖД проводятся военные сборы для юношей в объеме 35 час.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 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	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 22
-------------------------------	--	---------

разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 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	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В профессиональном цикле образовательной программы практическая подготовка обучающихся реализуется через следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 58 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее - ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в приложении программы.

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 23
-------------------------------	--	---------

3.1.2 Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы (нед.)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	1292	72		88	24		1476	11
II курс	1081	180	108	65	42		1476	11
III курс	804	288	288	54	42		1476	11
IV курс	582	360	360	60	42	72	1476	2
Всего	3759	900	756	267	150	72	5904	35

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 24
-----------------------	---	---------

3.1.3 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам(час. в семестр)							
					ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
		Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				практика	Консультации	по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			Теоретическое обучение	лаб. и практ занятия					1 сем 17 нед	2 сем 23 нед		3 сем 17 нед	4 сем 23 нед	5 сем 17 нед	6 сем 23 нед	7 сем 17 нед	8 сем 21 нед			
1	2	3		3	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	18			2196	103	2051	1413	638	0	10	42	612	668	424	312	122	58	0	0
	Общие учебные дисциплины				1318	83	1199	803	398	0	8	36	334	386	322	208	68	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		2, 3	1	162	6	144	144			4	12	50	54	58					
ОУД.02	Литература	2, 4		1,3	178	8	170	170					50	46	42	40				
ОУД.03	Иностранный язык	2, 4,5		1, 3	178	8	170		171				34	44	34	32	34			
ОУД.04.У	Математика		2, 4	1, 3	286	8	266	246	20		4	12	64	82	70	70				
ОУД.05	История	2, 4		1, 3	177	6	171	171					51	44	50	32				
ОУД.06	Физическая культура	2, 4,5		1,3	178	8	170		171				34	44	32	34	34			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		1	72		72	36	36				34	38						
ОУД.08	Астрономия	3			36		36	36							36					

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 25
-------------------------------	--	---------

	Индивидуальный проект (предметом не является)		2		51	39	0					12	17	34						
	Учебные дисциплины по выбору				322	8	308	264	44	0	2	6	108	106	68	40	0	0	0	0
ОУД.09	Родной язык / Родная литература	4			40		40	40							40					
ОУД.10.У	Биология	2		1	100	4	96	86	10				54	46						
ОУД.11.У	Химия	2	3	1	182	4	172	138	34		2	6	54	60	68					
	Дополнительные учебные дисциплины						0													
ОУД.12	Введение в специальность	2,3, 6		1,4, 5	556	12	544	346	196	0	0	0	170	176	34	64	54	58	0	0
ОУД.12.01	Основы проектной деятельности	2			30		30	30					16	14						
ОУД.12.02	Основы общественных наук	6			176	4	172	170								64	54	58		
ОУД.12.03	Основы физики	2			136	4	132	106	26				68	68						
ОУД.12.04	Башкирский язык в профессиональной деятельности	2			106	4	102		102				52	54						
ОУД.12.05	Основы информатики	3			108		108	40	68				34	40	34					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10			768	54	696	418	272	0	6	18	0	70	128	44	122	128	190	86
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	3		2	62	6	56	42	14					30	32					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		2	80	10	70	52	18					40	40					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	3	100	8	86	60	24		2	6			56	44				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		8	7	62	4	52	36	14		2	6							24	38

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 26
-----------------------	---	---------

ОП.05	Основы калькуляции и учета		6	5	76	4	66	44	20		2	6					38	38		
ОП.06	Охрана труда	7			44	6	38	28	10										44	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7			36	0	36		36										36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6			68	0	68	26	42								20	48		
ОП.09	Физическая культура	7		6	40	0	40	4	36									20	20	
ОП.10	Экологические основы природопользования	5			38	2	36	32	4								38			
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности / Психология личности и профессиональное самоопределение	8			48	6	42	32	10											48
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	6		5	48	2	46	20	26								26	22		
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	7			66	6	60	42	18										66	
П.00	Профессиональный цикл	14			2868	108	2670	718	286	1656	10	90	0	126	60	508	368	678	422	706
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				476	18	440	102	48	288	2	18	0	126	60	290	0	0	0	0

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	стр. 27
-------------------------------	--	---------

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2			54	4	50	32	18				54							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	3	122	14	102	70	30		2	6		60	62					
УП.01	Учебная практика	4**			180		180		180				72		108					
ПП.01	Производственная практика	4**			108		108		108			0			108					
	Экзамен по модулю		4		12						12	0			12					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				738	20	700	224	78	396	2	18	0	0	0	218	166	354	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			68	4	64	48	16						68					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	4, 5	262	16	240	176	62		2	6			78	94	90			
УП.02	Учебная практика	6		4, 5	216		216		216						72	72	72			
ПП.02	Производственная практика	6*			180		180		180								180			
	Экзамен по модулю		6		12		0				12						12			

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 29
-------------------------------	--	---------

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		8	7	114	14	94	64	28		2	6						68	46
УП.04	Учебная практика	8		7	108		108			108								72	36
ПП.04	Производственная практика	8			108		108			108			0						108
	Экзамен по модулю		8		12							12	0						12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			э (к)	786	24	744	168	70	504	2	18	0	0	0	0	0	0	504
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7			68	6	62	52	10									68	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	7	202	18	178	116	60		2	6						106	96
УП.05	Учебная практика	8		7	252		252			252								108	144
ПП.05	Производственная практика	8			252		252			252									252
	Экзамен по модуль		8		12							12							12
	ВСЕГО				5832	265	5417	2549	1196	1656	26	150	612	864	612	864	612	864	792
	Государственная (итоговая) аттестация				72														72
	ИТОГО				5904								612	864	612	864	612	864	864

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 30
-------------------------------	--	---------

Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с _15.06_ по _28.06_ (2 нед.)		Всего	дисциплин и МДК	612	768	600	546	468	390	432	210
			учебной практики		72		180	144	144	180	180
			произв. практики		0		108	0	288		360
			экзаменов		3	2	4		5		5
			дифф.зачетов		9	4	6	3	7	4	5
			зачетов	1		1			1		

3.2 Календарный график учебного процесса

Курс	сентябрь				29.IX-5.X	октябрь			27.X-2.XI	ноябрь				декабрь				29.XII-4.I	январь				26.I-1.II	февраль				23.II-1.III	март				30.III-5.IV	апрель				27.IV-3.V	май				июнь				29.VI-5.VII	июль				27.VII-2.VIII	август				Курсы	теоретич. обучение		Промежут. атт. нед.	Практика		Итоговая гос. атт. нед.	Каникулы нед.	Всего нед.
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19	2		9	16	2	9		16	23	2	9		16	23	6	13		20	1	8	15	22	6	13	20		3	10	17	24		недель	часов											
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25	8		15	22	8	15		22	29	12	19		26	10	17	24		31	7	14	21	28	12	19	26		9	16	23	31														
	1	2	3	4		5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15		16	17	18	19		20	21	22	23		24	25	26	27		28	29	30	31		32	33	34	35	36	37	38	39		40	41	42	43		44	45	46	47		48	49		50	51			
1																	к	к																			у	у	э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1	38,3	1380	0,7	2			11	52						
2																/э	к	к														у	у	у	у	у	п	п	п	э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	2	31,8	1146	1,2	5	3		11	52					
3													у	у	у	у	/э	к	к										у	у	у	у	п	п	п	п	п	п	п	п	/э	э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	3	23,8	858	1,2	8	8		11	52				
4													у	у	у	у	у	к	к							у	у	у	у	у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	/э	э	и	и	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	4	17,8	642	1,2	10	10	2	2	43	

Условные обозначения:

	теоретическое обучение
э	промежуточная аттестация
у	учебная практика
п	производственная практика
и	итоговая аттестация
к	каникулы
х	окончание обучения

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 32
-----------------------	---	---------

4. Условия реализации образовательной программы

4.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

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 квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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, указанной в пункте 1.5 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.2 Требования к материально-техническим условиям реализации образовательной программы

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторного, практического занятий, предусмотренных учебным планом и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ГБПОУ БГТК	СТР. 33
-----------------------	---	---------

учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;
 учебный кондитерский цех.
 Спортивный зал.
 Тренажерный зал
 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
 Актальный зал

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа 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 дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется как в колледже, так и 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.

4.3 Требования к учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы

Библиотечный фонд колледжа 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 должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).