СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Фабрика
Социального Питания»
_____ Д.С. Семикопенко
«31» _____ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГАПОУ
«Белгородский техникум
общественного питания»
_____ И.Э. Сиденко
«28» _____ 2023 г.№ 063

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»
Протокол № 1
от «29» _____ 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА - ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Белгородский техникум общественного питания»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

срок обучения - 3 года 10 месяцев
2023-2027 учебные годы

2023

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена в ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565; примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный № 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре 19.05.2017); в соответствии с Профессиональными стандартами по профессии Повар и Кондитер, также Программой воспитания ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчики:

Косухина О.В., заместитель директора по учебной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Борисевич Е.С., заместитель директора по учебно-производственной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Герчак М.С., заместитель директора по учебно-методической работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Дашкина Л.А., заместитель директора по воспитательной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Сулаберидзе Т.А., заместитель директора по воспитательной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Мусатова Г.В., председатель ПЦК гуманитарного профиля, преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Бобрышева И.В., председатель ПЦК естественно-математического профиля, преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Бабикова А.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Бобрышева И.В., председатель ПЦК естественно-гуманитарного цикла, преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Василенко Е.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Деревянко В.Е., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Дунаев А.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Зимникова И.Ю., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Косенко И.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Лаас Н.Ф., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Мартынов М.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Мусатова Г.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Николаенко Н.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Назаренко Н.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Панченков В.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Писанка Л.П., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Скачкова А.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Солодилова Т.Ю., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Трунова О.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Тарасова Н.М., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Чарикова Л.Л., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Чебеняева И.М., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Требования к структуре образовательной программы
3. Требования к результатам освоения образовательной программы
4. Требования к условиям реализации образовательной программы
4.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы
4.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы:
4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
5. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья
6. Оценка результатов освоения ОПОП.
7. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций.
8. Документы, определяющие содержание и организацию образовательногопроцесса (приложения).
8.1. Учебный план (Приложение 1)
8.2. График учебного процесса (Приложение 2)
8.3. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла (Приложение 3)
- Рабочая программа ОУД 01. Русский язык
- Рабочая программа ОУД.02 Литература
- Рабочая программа ОУП 03 Иностранный язык
- Рабочая программа ОУД.04 История
- Рабочая программа ОУД.05 Физическая культура
- Рабочая программа ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности
- Рабочая программа ОУД.07 Математика
- Рабочая программа ОУД.08 География
- Рабочая программа ОУД.09 Информатика
- Рабочая программа ОУД.10 Физика
- Рабочая программа ОУД.11 Биология
- Рабочая программа ОУД.12 Обществознание
- Рабочая программа ОУД.13 Химия
- Рабочая программа ОУД.14 Индивидуальный проект по химии

Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла(Приложение 4)
– Рабочая программа ОП.01 Основы микробиологии, физиологии

питания
санитарии и гигиены

- Рабочая программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных
- товаров
- Рабочая программа ОП.03 Техническое оснащение и организация
- рабочего места
- Рабочая программа ОП.04 Экономические и правовые основы
- профессиональной деятельности
- Рабочая программа ОП.05 Основы калькуляции и учета
- Рабочая программа ОП.06 Охрана труда
- Рабочая программа ОП.07 Иностранный язык в профессиональной
- деятельности
- Рабочая программа ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
- Рабочая программа ОП.09 Физическая культура
- Рабочая программа ОП.10 Информационные технологии в
- профессиональной деятельности
- Рабочая программа ОП.11 Психология личности и профессиональное
- самоопределение
- Рабочая программа ОП.12 Основы предпринимательства
- Рабочая программа ОП.13 Основы бережливого производства
- Рабочая программа ОП.14 Основы финансовой грамотности

– Рабочие программы профессиональных модулей (Приложение 5)

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

- Рабочая программа МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
- Рабочая программа МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
- Рабочая программа УП.01
- Рабочая программа ПП.01

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

- Рабочая программа МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- Рабочая программа МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- Рабочая программа УП.02
- Рабочая программа ПП.02

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

- Рабочая программа МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- Рабочая программа МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- Рабочая программа УП.03
- Рабочая программа ПП.03

  ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- Рабочая программа УП.04
- Рабочая программа ПП.04

  ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Рабочая программа УП.05
- Рабочая программа ПП.05
- Контрольно-оценочные средства
- Программа ГИА
- Программа воспитания ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) - комплекс нормативно-методических документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевыхтребований на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года (зарегистрированного Министерством юстиции, рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года), а также примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ № 43.01.09- 170331 от 31.03.2017 г.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, оценочные и методические материалы.

Нормативно-правовую базу ОПОП составляют:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9.12. 2016 года №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. №44898 от 22.12 2016г.);
- Устава Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум общественного питания»;
- Приказа Минобрнауки России от 29.10.2013г. №1199 с изменениями от 25.11.2016 г. №1477 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ (рег.№30891 от 26.12.2013года);
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 31.12.2015 г. №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 7.06.2017 г. №506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов" (основание для введения дисциплины Астрономия);
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 15.12.2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом МинобрнаукиРоссии от 14.06.2013г. №464;
- Приказа Минобрнауки России от 28.05.2014г. №594 «Об

утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведение реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 25.10.2013г. №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Приказа Минобрнауки России от 14.02.2014г. №115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образованиии их дубликатов»;

- Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г. №02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17 мая 2012 года, зарегистрированный Министерством юстиции РФ (рег. №24480 от 07 июня 2012 года);

- Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 г., №06-259 с уточнениями от 25.05.2017 г. «Доработанные рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднегопрофессионального образования»

- Письма Минобрнауки России от 24.04.2015 г., №06-456 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Постановления Правительства Белгородской области «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов» от 18 марта 2013 г.
№85-ПП;

- Постановления Правительства Белгородской области «Об образовательном займедля обучающихся учреждений профессионального образования, расположенных на территории Белгородской области» от 18.03.2013г. №87-ПП;

- Положения ОГАПОУ БТОП «О дуальном обучении»;

- Распоряжения Правительства Белгородской области от 16.04.2012г. №211-рп «Об утверждении типовых форм договоров (соглашений) о

взаимодействии» с изменениями от18.03.2013г. №114-рп;

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях НПО» СанПин 2.4.3.2554- 09;
- ФЗ от 07.03.2018 г. №55-ФЗ " О внесении изменений в ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28.03.1998г.№53».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 43.02.15 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация: - на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС , исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО:

Виды профессиональной деятельности выпускника

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарныхизделий разнообразного ассортимента;
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий разнообразного ассортимента.
6. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1. В результате освоения основной профессиональной образовательной программы у выпускника формируются общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимойдля выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

личностноеразвитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

горячих соусовразнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

- Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

ПК 1.1- ПК 5.5.

33.011 Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023)

33.010 Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

2. Требования к структуре образовательной программы

Общеобразовательный цикл:

В соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общегообразования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднегопрофессионального образования (письмо от 17.03.2015 № 06-259 с уточнениями от25.05.2017 г.) профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к естественнонаучному профилю.

Общеобразовательная подготовка в количестве 2052 часа реализуется в соответствии с приказом Минобрнаки России от 14.06.2013г. №464 на 1,2, 3 курсах. Изучение предметов общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла. Дисциплины общеобразовательного цикла делятся на базовые и профильные. Профильными дисциплинами

являются: информатика, химия, биология. По всем дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение учебной программы по дисциплине. На проведение экзамена выделяется день, не занятый учебными занятиями. Обязательными являются экзамены по дисциплинам: математика, русский язык, которые проводятся в письменной форме. Также предусмотренустный экзамен по информатике.

В цикле предусмотрено освоение дисциплин: астрономия, родной язык, научная картина мира:

- в разделе Базовые дисциплины дополнительно включены Астрономия (36 часов), Родной язык (72 часа). Основанием для включения в учебный план является приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 г. №506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов";

- в разделе Дополнительные учебные дисциплины предусмотрено изучение дисциплины Научная картина мира-397 часов (Физика -108 часов, Основы православной культуры - 32 часа, Обществознание (вкл. экономику и право)-171 час, Экология - 50 часов, География- 36 часов). Освоение дисциплинарных разделов осуществляется по семестрам последовательно (1,2 семестр - Физика 52\56 часов, Основы православной культуры - 16\16 часов; 3,4 семестр - Обществознание (вкл. экономику и право)-85\86 часов, 5 семестр - Экология - 22 часа, География - 22 часа; 6 семестр Экология - 28 часов, География - 14 часов). Основанием является: инструктивно-методическое письмо по формированию рабочего учебного плана от 7.06.2023 года №9-09\18-01\218; 2023 год.

По дисциплине Химия предусмотрено выполнение индивидуального проекта.

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Формирование вариативной части ППКРС:

Вариативная часть ППКРС составляет 1439 часов. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования

Вариативная часть направлена на введение новых дисциплин ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности — 60 часов; Основы бережливого производства – 36 часов; Основы финансовой грамотности - 36 часов; Основы предпринимательства -36 часов (рекомендации Министерства образования Белгородскойобласти

ОП - 386 часов;

ПЦ - 1053 часа, в том числе: введенный ПМ. 06:

Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и

кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента - 48 часов.

Учебная практик ПМ. 06 - 180 часов

Производственная практика ПМ. 06 -

288 часов

Формы проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов (используется 5-бальная система оценок), экзаменов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отводимого на изучение дисциплины. Экзамены проводятся согласно учебному плану, по окончании изучения дисциплины. При освоении программ профессиональных модулей по модульно - компетентностностному подходу, допускается проведение комплексных дифференцированных зачётов и экзаменов (семестры 3, 6, 8); - проведение экзамена сразупо окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ (семестры 5, 6).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Допускается проведение комплексных дифференцированных зачетов и экзаменов квалификационных.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций иготовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация включает выпускную квалификационную работу в виде Демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация (72 часа) проводится с 15 июня 2025 года по 28 июня 2025 года.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практики. По результатам ГИА обучающимся присваивается квалификация – повар, кондитер.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего

звена по специальности Поварское и кондитерское дело включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы.

4.1.Общесистемные требования к реализации основной профессиональной образовательной программы.

ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом и графиком учебного процесса.

4.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации основной профессиональной образовательной программы

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов теоретических и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, текущих и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Все учебные помещения, мастерские илаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучениями материалами.

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается наличием материально-технической базы, способствующей проведению всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренной учебным планом. Состояние материально-технической базы соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации ОПОП СПО

Кабинеты:

Русского языка и литературы
Математики
Информатики и ИКТ
ОБЖ
Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Товароведения продовольственных товаров
Технологии кулинарного и кондитерского производства
Иностранного языка
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

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

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

4.3. Оценка результатов освоения программы

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двухосновных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения программы включает следующие виды контроля:

- входной контроль;
-текущий контроль успеваемости,
-промежуточную аттестацию,
- государственную итоговую аттестацию.

Входной контроль проводится на 1 курсе, рассчитан на определение способностей обучающихся и их готовности к восприятию и освоению учебного материала программы. Текущий контроль осуществляется в процессе проведения и оценки практических, лабораторных занятий, выполнения самостоятельной и домашней работы обучающимися. Промежуточная аттестация проводится ежесеместрово, согласно учебному плану. Включает в себя зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены по дисциплинам и МДК.

Видом аттестации по учебной, производственной практикам является дифференцированный зачет, по профессиональному модулю - экзамен квалификационный.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.