

Министерство образования Иркутской области государственного автономного
профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Заларинский
агропромышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Индивидуальный предприниматель
Глава крестьянского(фермерского)хозяйства
_____А.Г.Шильников

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ ИО «ЗАПТ»_
_____А.В. Козьмин
« ____ » _____ 2023г

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической комиссии
сферы обслуживания
от « ____ » _____ 2023 г. Протокол № ____
Председатель МК
_____А.В. Аникина

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

Образовательная база приема: основное общее
образование

Залари, 2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к основной образовательной программе среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих служащих

Основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ООП СПО ПКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум» (далее - ОУ) с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 1569 от 09. Декабря 2016 г. (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №44898) (далее ФГОС СПО).

1. Нормативно-правовую базу ООП СПО ПКРС составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 1569 от 09. Декабря 2016 г. (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №44898) (далее ФГОС СПО).

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 №31, от 15.12.2014 №1580);
- Документы, регламентирующие реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»
- Приказ Минобрнауки России №885 Минпросвещения России №390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 №513(ред.от 01.06.2021) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение(Зарегистрировано в Минюсте России 08..08.2013№ 29322;
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 « Об утверждении концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего образования, реализуемых на базе основного общего образования ;
- письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 №597;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 №610;
- локальные нормативные акты образовательной организации содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения, в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством Российской Федерации по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие правила приема обучающихся, режим занятий обучающихся, формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся, порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;
- договор с базовым предприятием о целевом обучении

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП-:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

2. ГИА государственная итоговая аттестация

Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ~~и~~ кондитер

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.

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

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

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

ассортимента	разнообразного ассортимента	
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

4. Требования к результатам освоения ООП СПО ПКРС.

4.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

4.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего

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

4.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - 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 соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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 горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

- ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

- ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Список рабочих программ дисциплин (профессиональных модулей для СПО), согласованных с работодателем, ориентированным на выпускников программы

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	ФИО, наименование организации и должности работодателя, согласовавшего РПД
1.	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
2.	МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	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.	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
3.	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
4.	МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных	ИП глава КФХ А.Г. Шильников

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	ФИО, наименование организации и должности работодателя, согласовавшего РПД
		<p>реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	изделий	
5.	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
6.	МДК. 03.02. Процессы приготовления,	ПК 3.2 Осуществлять	А/02.3 Выполнение заданий повара	ИП глава КФХ А.Г. Шильников

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	ФИО, наименование организации и должности работодателя, согласовавшего РПД
	подготовки к реализации и презентации, холодных блюд кулинарных изделий, закусок	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	по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
7.	МДК. 04.01. Организация приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	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	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
8.	МДК. 04.02. Процессы приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ИП глава КФХ А.Г. Шильников

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	ФИО, наименование организации и должности работодателя, согласовавшего РПД
		оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
9.	МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
10.	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ИП глава КФХ А.Г. Шильников

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	ФИО, наименование организации и должности работодателя, согласовавшего РПД
11.	ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места А/01. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
12.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
13.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места А/01.03 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
14.	ОП.05 Основы калькуляции и учета	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	А/02.03 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ИП глава КФХ А.Г. Шильников
15.	ОП.11 Блюда мировой	ПК 1.1-1.4,	А/02.3	ИП глава КФХ А.Г.

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	ФИО, наименование организации и должности работодателя, согласовавшего РПД
	кухни	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Шильников
16.	ОП.12 Организация обслуживания в общественном питании	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	А/02.03 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ИП глава КФХ А.Г. Шильников

Список Фондов оценочных средств

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	Пример практико-ориентированного задания, используемого при проведении ПКУ
1.	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Практические занятия Организация рабочих мест по обработке рыбы, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.
2.	МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,	Практические занятия Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	Пример практико-ориентированного задания, используемого при проведении ПКУ
	реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p>
3.	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>А/01.3</p> <p>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p> <p>В/01.4</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p>
4.	МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>ПК 2.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5</p> <p>Осуществлять</p>	<p>А/02.3</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>В/02.4</p> <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции</p> <p>Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных, тушеных овощей и грибов</p>

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	Пример практико-ориентированного задания, используемого при проведении ПКУ
		<p>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</p>		
5.	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Практические занятия Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
6.	МДК. 03.02. Процессы приготовления,	ПК 3.2 Осуществлять	А/02.3 Выполнение заданий	Практическое занятие Составление технологических

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	Пример практико-ориентированного задания, используемого при проведении ПКУ
	подготовки к реализации и презентации, холодных блюд кулинарных изделий, закусок	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	повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	карт для приготовления, оформления и отпуска салатов из сырых овощей и фруктов Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества(бракераж) готовой продукции.
7.	МДК. 04.01. Организация приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	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	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Практическое занятие Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
8.	МДК. 04.02.	ПК 4.2.	А/02.3	Практическое занятие

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	Пример практико-ориентированного задания, используемого при проведении ПКУ
	Процессы приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Приготовление желе, парфе из ягод, панна-коты требование к качеству, условия и сроки.</p> <p>Приготовление чизкейка классического. Варианты подачи, подбор посуды для подачи, варианты декорирования соусами. Требование к качеству, условия и сроки хранения.</p>
9.	МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>А/01. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p> <p>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p>	<p>Практическое занятие</p> <p>Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
10.	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>В/02.4 Изготовление,</p>	<p>Практическое занятие</p> <p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при</p>

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	Пример практико-ориентированного задания, используемого при проведении ПКУ
		<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	помощи кондитерского мешка и корнетика. Практическое занятие Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного, слоеного полуфабриката.
11.	ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	<p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК4.1-4.5</p> <p>ПК5.1-5.5</p>	<p>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p>А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p> <p>А/01. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p> <p>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p>	<p>Практическое занятие Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.</p> <p>Практическое занятие Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Практическое занятие Составление рационов питания для различных категорий потребителей</p>
12.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	<p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	<p>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация</p>	<p>Практическое занятие Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту</p> <p>Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту</p> <p>Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</p>

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	Пример практико-ориентированного задания, используемого при проведении ПКУ
			кондитерской и шоколадной продукции	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту
13.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места А/01.03 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Практическое занятие Составление заявок на сырье. Отработка приёмов работы на весоизмерительном оборудовании. Практическое занятие Изучение устройства и принципа действия дисковых овощерезок для нарезки и измельчения овощей. Практическое занятие Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием.
14.	ОП.05 Основы калькуляции и учета	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	А/02.03 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Практическое занятие Расчет сырья по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. Практическое занятие Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.
15.	ОП.11 Блюда мировой кухни	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места В/02.4 Приготовление, оформление и	Практическое занятие Разработка и оформление меню блюд зарубежной кухни

№	Название дисциплины	Код ПК, которую формирует дисциплина	ТФ ПС, на основании которой разработана ПК	Пример практико-ориентированного задания, используемого при проведении ПКУ
			презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
16.	ОП.12 Организация обслуживания в общественном питании	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	А/02.03 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Практическое занятие Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной Практическое занятие Порядок получения и подготовка посуды, приборов Практическое занятие Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.

ОУ располагает на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ООП СПО ПКРС, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;

- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал

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

ОУ обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

ООП СПО ПКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

6. Кадровое обеспечение реализации ООП СПО ПКРС.

Реализация ООП СПО ПКРС обеспечивается педагогическими работниками ОУ, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

7. Требования к практической подготовке обучающихся

7.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

7.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

7.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

7.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

7.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также

в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

7.6 Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

8. Требования к организации воспитания обучающихся

8.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

8.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

8.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

9. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

9.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

10. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

10.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утвержденным Минпросвещения России
1 июля 2021 г. № АН-16/11вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента

Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

11. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

12.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

12.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего «повар, кондитер».

12.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

12.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении