

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

Утверждаю
Директор ОГАПОУ «Ровеньский
политехнический техникум»

А.И. Киричков
«31» августа 2020 г. приказ № 210



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

**ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«РОВЕНЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»**

**ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «Повар, кондитер»**

базовый уровень подготовки

Квалификации:

16675 Повар,

12901 Кондитер

форма обучения – очная;
нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев;
база – основное общее образование;
профиль – естественно - научный

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения среднего профессионального образования ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.19 Повар, кондитер,** утвержденного Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1569, в соответствии с выбранной квалификацией квалифицированных рабочих, служащих, указанной в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016г., регистрационный № 44662): Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ от 06.10.2009 г. № 413 с изменениями и дополнениями, включая 29 декабря 2014 г.)

Организации-разработчики: ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»; ООО «Север»

Разработчики:

1. Коломыц Лариса Николаевна, заместитель директора по УМР ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
2. Сусллова Марина Николаевна, заместитель директора по УПР ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
3. Колесникова Яна Александровна, преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
4. Стрельцова Елена Анатольевна, преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
5. Кобзарева Наталья Ивановна, преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
6. Кондратенко Светлана Васильевна, преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
7. Бурлуцкий Александр Павлович, преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
8. Ткаченко Владимир Трофимович, преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский

политехнический техникум»

9. Тихова Валентина Ивановна, преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
10. Чумакова Елена Николаевна, преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
11. Долженко Лидия Петровна, преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
12. Иляшенко Ирина Станиславовна, мастер производственного обучения ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 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. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса (приложения).
 - 6.1. Учебный план (приложение 1)
 - 6.2. График учебного процесса (приложение 2)
 - 6.3. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла (приложение 3)
 - Рабочая программа ОУД 01. Русский язык и литература
 - Рабочая программа ОУД 02. Иностранный язык
 - Рабочая программа ОУД 03. Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
 - Рабочая программа ОУД 04. История
 - Рабочая программа ОУД 05. Физическая культура
 - Рабочая программа ОУД 06. Основы безопасности жизнедеятельности
 - Рабочая программа ОУД 07. Информатика
 - Рабочая программа ОУД 10. Обществознание
 - Рабочая программа ОУД 12. Экономика
 - Рабочая программа ОУД 13. Право
 - Рабочая программа ОУД 14. Естествознание
 - Рабочая программа УД 01. Основы рационального питания
 - Рабочая программа УД.02. Творчество в профессии
 - Рабочая программа УД.03. Психология общения
 - Рабочая программа УД.04. Деловое общение
 - Рабочая программа УД.05. Психология здоровья
 - Рабочая программа УД.06. Основы менеджмента
 - Рабочая программа УД.07. Основы маркетинга
 - Рабочая программа УД. 08. Искусство трудоустройства
 - Рабочая программа УД.09. Эффективное поведение на рынке труда
 - Рабочая программа УД.10. Информационно-коммуникационные технологии
 - 6.4. Рабочие программы 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.ВЧ Экологические основы природопользования
 - Рабочая программа ОП.11.ВЧ Основы предпринимательской деятельности
- 6.5. Рабочие программы профессионального цикла (приложение 5)
- Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 - Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 - Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 - Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
 - Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- 6.8 Фонды оценочных средств (приложение 6)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих - это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

-Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, включая 19 декабря 2016 г.);

-Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ от 09 декабря 2016 г. № 1569);

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ от 06 октября 2009 № 413 (с изменениями и дополнениями, включая 29 декабря 2014 г.);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. № 1580)

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 г.)

– «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 22 01.2015 г. № ДЛ-1/05)

– Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, включая 24 марта 2016 г.)

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего

профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, включая Приказ Минобрнауки РФ от 25 ноября 2016 г.)

– Распоряжение Правительства РФ от 05.05.2014 г. № 755-р «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, необходимых для применения в области реализации приоритетных направлений модернизации и технологического развития экономики Российской Федерации».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по очной форме образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Сроки получения СПО по ППКРС базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев.

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

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год по индивидуальному учебному плану, определяются ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

Реализация основной профессиональной образовательной программы осуществляется на русском языке, государственном языке Российской Федерации.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Получение среднего профессионального образования по профессии на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии.

2.1. Структура основной профессиональной образовательной программы включает обязательную и вариативную часть.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 80 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы дает возможность расширить основные виды деятельности и углубления подготовки обучающегося, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями регионального рынка труда.

Вариативная часть 715 часов (19,31 %) распределена следующим образом:

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 10 часов;

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 170 часов;

ПП 02- 32 часа;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 92 часа;

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 99 часов; ПП 04 - 22 часа;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 218 часов; ПП.05 - 72 часа.

Основанием для распределения вариативной части ППКРС являются: - необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей; углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций; обеспечения конкурентоспособности на рынке труда.

2.2. Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер дело имеет следующую структуру:

Учебный цикл	Объем основной профессиональной образовательной программы в часах
Общепрофессиональный цикл	322
Профессиональные модули	3380
Государственная итоговая аттестация	72
Общий объем основной профессиональной образовательной программы	5904

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели (2052 часа) из расчета:

Обучение по циклам 101,5 нед.

(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю);

промежуточная аттестация 5,5 нед.

каникулы 35 нед.

2.3. Перечень, содержание, объем, и порядок реализации дисциплин и модулей основной профессиональной образовательной программы определен в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

2.4. В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы студентов под руководством преподавателя по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, семинар, лекция, консультация), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 80 процентов от объема учебных циклов основной профессиональной образовательной программы.

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

2.5. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин, предусмотренных ФГОС

СПО: дисциплины Физическая культура в объеме 40 академических часов и дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 36 академических часов.

2.6. В основную профессиональную образовательную программу включены адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Психология здоровья, Информационно-коммуникационные технологии.

2.7. Профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности.

2.8. В профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы включены учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

2.10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования.

3.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

3.2.Выпускник, освоивший образовательную программу, овладевает следующими общими компетенциями (ОК):

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

3.3. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 года № 667-н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» - 43. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности

согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена (соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации).

Наименование ПМ	Квалификации
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар-кондитер
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	

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление процессов приготовления на предприятиях общественного питания готовой продукции и полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Профессиональная деятельность выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в себя осуществление процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве повара-кондитера в соответствии с потребностями регионального рынка.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются предприятия общественного питания: кафе, рестораны, бары, столовые.

Возможности продолжения обучения:

- профессиональный рост выпускника предполагает его обучение по

системе дополнительного профессионального образования, как на внутритехникумовском уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства;

- повышения уровня профессионального образования в ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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

Код	Наименование
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом
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, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентом
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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом
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
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкцией 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

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 «Ровеньский политехнический техникум» 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

4.2.1. ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» реализующий программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	химии, биологии и дисциплин профессионального цикла;
3.	технологии кулинарного производства;
4.	технологии кондитерского производства;
5.	иностранного языка;
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
	Лаборатории:
1.	учебная кухня ресторана.
2.	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:

1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир
	Залы:
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум». Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2.2. Основная профессиональная образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.2.3. Библиотечный фонд ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» укомплектован печатными изданиями или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

4.2.4. При использовании электронных изданий ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном кабинете в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

4.2.5. Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечена комплектом учебно-методической документации, который включает:

- Учебный план (приложение 1);
- График учебного процесса (приложение 2);
- Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин (приложение 3);
- Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла (приложение 4);
- Рабочие программы профессионального цикла (приложение 5);
- Фонды оценочных средств (приложение 6).

Фонды оценочных средств формируются для контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся и используются для проведения: текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся;

государственной итоговой аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» самостоятельно и утверждаются в порядке, установленном Положением о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся.

Фонды оценочных средств (ФОС) для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» самостоятельно.

Фонды оценочных средств для экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям, а так же для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств разрабатываются в соответствии с Положением о порядке формирования и использования фонда оценочных средств ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» утвержденным решением педагогического совета от 27.08.2019 года протокол № 1.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателя конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по профессии.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.3. Требования к кадровым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

4.3.1. В ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими работниками, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности 43 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Обязательным условием привлечения к образовательной деятельности лиц, не состоящих в штате организации, является наличие стажа работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» привлекаемые к реализации основной профессиональной образовательной программы на регулярной основе, не реже 1 раза в 3 года проходят курсы по программам повышения квалификации для расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе ежегодные стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), а также педагогические стажировки не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Требования к финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер за счет средств регионального бюджета.

4.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества основной профессиональной образовательной программы.

Качество основной профессиональной образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки.

Основная профессиональная образовательная программа согласована с ООО «Север» в лице руководителя Гладышевой Ольги Егоровны.

5. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. от 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», в техникуме созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Создание безбарьерной среды в ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» направлено на удовлетворение потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха.

5.1. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья

обеспечен доступ к фондам учебно - методической документации

На официальном сайте ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» представлены федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» и факультативу «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Студенты ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, в ежегодном благотворительном движении отряд «Доброволец», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

5.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения.

Обеспечена доступность к прилегающей территории всех учебных корпусов. Входные пути, пути перемещения по территории соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

В кабинете имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению и слуху.

На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В учебном кабинете используется мультимедийное оборудование: слайд-проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

5.3. Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и локальными нормативными документами ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум».

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам техникума.

5.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для слабовидящих студентов в учебном кабинете предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов -слайда на экране.

Для слабослышающих студентов имеются мультимедийные средства и видеоматериалы.