

СОГЛАСОВАНО

Руководитель

ООО «Коопсервис»

Стрельникова Л.В.

«30» 08 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения «Аграрный техникум»

пос. Молодежный

Оренбургской области

О.А. Коломасова

«30» 08 2018 г.



**ПРОГРАММА**

**ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**Филиала Государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения «Аграрный техникум»**

**с.Плешаново Оренбургской области**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09**

*Код*

**Повар, кондитер**

*наименование профессии*

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения .....</b>	
<b>2. Общая характеристика образовательной программы .....</b>	
<b>3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ...</b>	
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников .....	
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям .....	
3.3 Трудоемкость ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .....	
<b>4. Планируемые результаты освоения образовательной программы...</b>	
4.1. Общие компетенции .....	
4.2. Профессиональные компетенции .....	
4.3. Формирование вариативной части ООП .....	
<b>5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .....</b>	
5.1. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени(в неделях) .....	
5.2. Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (пояснительная записка).....	
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей (прилагается перечень).....	
<b>6. Условия реализации образовательной программы .....</b>	
6.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса .....	
6.2. Кадровое обеспечение реализации образовательной программы...	
<b>Приложения:</b>	
1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
2. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.	

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ПООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», для 3-его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## **Задачи программы:**

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального

стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (направлены письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156);

- Методические рекомендации по разработке учебного плана профессиональной образовательной организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846)

- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено решением научно-методического совета центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.)

- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации (регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре: 31/03/2017)

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар* ⇔ *кондитер*

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

## **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

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

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

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

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

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;

- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

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

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,

- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,

- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),

- в области приготовления горячих напитков (барриста);

- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,

- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

### **3.4. 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 ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	осваивается

разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	
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

### 3.5. Трудоемкость по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Виды трудоемкости	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	119	4068
Самостоятельная работа		216
Учебная практика	17	612
Производственная практика (по профилю специальности)	20	720
Промежуточная аттестация	6	216
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	35	1260
<b>Итого:</b>	<b>199</b>	<b>7164</b>

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

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 языках.
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 4.2. Профессиональные компетенции

ОВД 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 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

ОВД 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

ОВД 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 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

ОВД 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 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

ОВД 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 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

#### 4.3. Формирование вариативной части ООП

Вариативная часть распределена в соответствии с Профессиональным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и направлена на удовлетворение отраслевых и региональных требований.

Дополнительно выделенные вариативные часы дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части следующих дисциплин/профессиональных модулей:

Дисциплина	Учебная нагрузка		Описание вариативной части
	Обязательная часть	Вариативная часть	
<b>ОО. Общепрофессиональный цикл</b>	<b>324</b>	<b>222</b>	
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	19	Студенты углубленно изучают правила санитарии и гигиены
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	36		Студенты углубленно изучают ассортимент продовольственных

		24	товаров, их характеристику ,пищевую ценность, условия и сроки хранения, кулинарное использование, калорийность.
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36	59	Студенты углубленно изучают техническое оснащение оборудование цехов, в том числе новейшее, использование его на производстве, устранение простейших неисправностей
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	9	Увеличен объем часов для более глубокого понимания взаимосвязи учебного предмета с профессиональной деятельностью.
ОП.05 Основы калькуляции и учета	32	23	Студенты углубленно изучают виды бухгалтерского учета, правила расчета с потребителем, ведение калькуляции и учета сырья.
ОП.06 Охрана труда	36	9	Увеличен объем часов для более глубокого понимания взаимосвязи учебного предмета с профессиональной деятельностью.
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	14	Увеличен объем часов для более глубокого изучения профессиональной терминологии, общения с иностранными коллегами, изучение инструкций для оборудования
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности-	36	35	Увеличен объем часов для более глубокого изучения правил охраны жизнедеятельности на производстве, в связи с работой со сложным инвентарем и оборудованием.
ОП.09 Физическая культура	40		В связи с введением в программу нормативов,

		30	предусмотренных Всероссийским физкультурно-спортивным комплексом «Готов к труду и обороне».
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	<b>1980</b>	<b>1182</b>	
<b>ПМ.00 Профессиональные Модули</b>	<b>1872</b>	<b>1146</b>	
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>248</b>	<b>206</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	69	Повышение требований ПС к технологии приготовления ,реализации, презентации кулинарных полуфабрикатов
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	101	
УП.01 Учебная практика	72	36	
ПП.01 Производственная практика	72	-	
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>556</b>	<b>233</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	78	Повышение требований ПС к технологии приготовления ,реализации, презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	155	
УП.02 Учебная практика	144	-	
ПП.02 Производственная практика	252	-	
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>308</b>	<b>226</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации	32	69	Повышение требований к технологии приготовления, реализации, презентации

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			холодных кулинарных блюд, изделий, закусок.
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	121	
УП.03 Учебная практика	72	36	
ПП.03 Производственная практика	108	-	
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>240</b>	<b>219</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	66	Повышение требований к технологии приготовления, реализации, презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	117	
УП.04 Учебная практика	72	36	
ПП.04 Производственная практика	72		
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>520</b>	<b>262</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное количество часов на корректировку ФГОС
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	68	Повышение требований к технологии приготовления, реализации, презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	194	
УП.05 Учебная практика	144	-	
ПП.05 Производственная практика	216	-	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	
<b>Итого:</b>	<b>2304</b>	<b>1404</b>	

## **РАЗДЕЛ 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

5.1. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В календарном графике указывается последовательность реализации ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	ГИА		Каникулы	Всего
			(по профилю профессии)	(преддипломная)		Подготовка	Проведение		
I	40,5	-	-	-	0,5			11	<b>52</b>
II	33,5	3	2	-	2,5			11	<b>52</b>
III	23	7	10	-	1			11	<b>52</b>
IV	22	7	8	-	2	1	1	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>119</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>6</b>			<b>35</b>	<b>199</b>



## 5.2. Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (пояснительная записка)

### Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), а также на основе:

- ФЗ №273 «Об образовании в РФ»;
- Санитарно-эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях СанПиН 2.4.3.1186-03;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Методические рекомендации по разработке учебного плана профессиональной образовательной организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846)
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации (регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре: 31/03/2017)

- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено решением научно-методического совета центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.)

Нормативный срок освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 3 года и 10 месяцев.

Образовательный процесс в колледже организован в соответствии с Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), Уставом колледжа.

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы. Предусматривается шестидневная учебная неделя. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут (1 академический час) с перерывом не менее 5 минут. После 4 урока предусмотрена большая перемена не менее 20 мин. для приёма пищи. Общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Учебный год начинается 1 сентября и делится на два семестра, каждый из которых заканчивается экзаменационной сессией.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 6 недель в течение всего обучения в колледже.

На каждый семестр составляется общее расписание учебных занятий и из него выделяются расписания на каждую группу в соответствии с действующими нормативами по продолжительности учебных занятий и учебной недели.

Расписание занятий составляется в соответствии с утвержденным учебным планом, рекомендациями по его составлению, оно не содержит занятий, не предусмотренных учебным планом. Сохраняется непрерывность учебного процесса в течение учебного дня и, в основном, равномерное распределение учебной работы в течение учебной недели. Расписание в течение семестра стабильно выполняется, изменения вносятся в связи с болезнью или отсутствием преподавателя по каким-либо уважительным причинам с разрешением зам. директором по УР. Расписания утверждаются директором колледжа.

В учебном плане отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э).

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре).

Правила и порядок проведения всех видов контроля определяется Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов. Входной контроль служит для определения способностей студентов и их готовности к восприятию и освоению учебного материала дисциплины. Он предваряет обучение и проводится в форме устного опроса или тестирования.

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала, стимулирования учебной работы студентов и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем, а так же при выполнении индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования с обязательным выставлением оценок в журнале учета учебных занятий.

Промежуточная аттестация по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 проводится в виде квалификационных экзаменов.

Объем времени, отведенный на консультации -396ч (11 недель) используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия и консультации.

Консультации являются одной из форм руководства самостоятельной работы студентов и оказания им помощи в освоении учебного материала. Консультации проводятся регулярно в часы самостоятельной работы и носят в основном индивидуальный характер. Каждому преподавателю определяется конкретное время для проведения консультаций. При необходимости, в том числе перед проведением семинаров, экзаменов, зачетов могут проводиться групповые консультации.

Обязательная и вариативная часть ООП.

Основная образовательная программа по профессии 43.01.09. состоит из учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной и вариативной части

Учебный план состоит из следующих циклов:

#### Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл учебного плана разработан в соответствии с Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 5 марта 2004 года № 1089 (в редакции от 23.06.2015г.) и разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого

профессионального образования (одобрено решением научно-методического совета центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.)

На теоретическое обучение выделено 57 недель (2052ч), первый семестр - 547ч, второй семестр - 556ч, третий семестр - 248ч, четвёртый семестр - 701ч. На промежуточную аттестацию в конце 4 семестра – 2 недели, 22 недели на каникулы и праздничные дни, из них 4 недели зимой. Распределение учебного времени по дисциплинам (обязательная и вариативная часть):

Индекс	Наименование дисциплин	Количество часов
<b>базовые</b>		<b>1376</b>
ОДБ. 01	Русский язык	150
ОДБ. 02	Литература	225
ОДБ. 03	Иностранный язык	160
ОДБ. 04	История	165
ОДБ. 05	Обществознание	84
ОДБ. 09	Естествознание	198
ОДБ. 11	География	60
ОДБ. 12	Физическая культура	230
ОДБ.13	ОБЖ	70
ОДБ.14	Астрономия	34
<b>профильные</b>		<b>676</b>
ОДП. 14	Математика	297
ОДП. 15	Информатика и ИКТ	140
ОДП.17	Право	120
ОДП.18	Экономика	119
	<b>Итого:</b>	<b>2052</b>

Увеличен объем времени на 396 ч на дисциплины общеобразовательного цикла для углубления и расширения содержания обязательной части дисциплин.

Увеличение часов на русский язык, право обусловлено тем, что студенты сдают по данному предмету экзамен и необходимо расширять и углублять их знания и умения.

По предметам история, литература, география увеличение часов за счёт введения регионального компонента, для углубленного изучения Родного края.

При изучении информатики ИКТ у студентов формируется информационно - коммуникационная компетентность, необходимая для изучения других общеобразовательных дисциплин, для их использования в ходе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, профессиональных модулей, а также в практической деятельности и повседневной жизни.

По предмету естествознание, экономика увеличен объем часов для более глубокого понимания взаимосвязи учебного предмета с профессиональной деятельностью

По физкультуре увеличен объем часов в соответствии с приказом Минобрнауки России от 30.08.2010г №889 (не менее 3ч.-в неделю), а также в связи с введением в программу нормативов, предусмотренных Всероссийским физкультурно-спортивным комплексом «Готов к труду и обороне».

#### Общепрофессиональный цикл

На общепрофессиональные дисциплины выделено 546 часов, из них на занятия с преподавателем 504 часа, самостоятельной работы - 42 часа. Вариативная часть составляет – 222 часа.

После изучения дисциплин общепрофессионального цикла предусмотрена аттестация в форме зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов.

#### Профессиональный цикл

На профессиональные модули выделено 3018 часов, из них на занятия с преподавателем 2844 часа, самостоятельной работы -174 часа. Вариативная часть – 1164 часа.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Для освоения студентами видов деятельности, формированию общих и профессиональных компетенций, а так же приобретения необходимых умений и опыта практической работы по профессии проводятся практики, которые подразделяются на учебную и производственную.

Содержание практик определяется требованиями к результатам обучения в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам деятельности по профессии.

Производственная практика проводится в целях формирования у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретения практического опыта по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии. Учебная и производственная практики проводятся в ходе освоения профессиональных модулей. При этом на эти виды практик выделяется 37 недель, которые распределены:

ПМ 01 - 108 ч учебная практика, 72ч производственная практика,

ПМ 02 - 144 ч учебная практика, 252 ч производственная практика,

ПМ 03 - 108 ч учебная практика, 108 ч производственная практика,

ПМ 04 - 108 ч учебная практика, 72 ч производственная практика,

ПМ 05 - 144 ч учебная практика, 216ч производственная практика

При наличии 25 студентов в группе производится деление группы на две подгруппы. Учебная практика реализуется концентрированно после изучения МДК. По завершению учебной практики предусмотрена аттестация в форме

зачётов. Производственная практика заканчивается аттестацией в форме дифференцированных зачётов. После прохождения производственных практик студенты сдают квалификационные экзамены по каждому профессиональному модулю.

#### Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится на завершающем этапе обучения с целью проверки и оценки подготовленности выпускников, соответствия их подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта; решения вопроса о присвоении выпускникам квалификации повара, кондитера и выдаче им дипломов государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

### 5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны и утверждены предметными цикловыми комиссиями.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены на бумажных носителях в Приложении 3

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей
<b>00.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>базовые</b>	
ОДБ. 01	Русский язык
ОДБ. 02	Литература
ОДБ. 03	Иностранный язык
ОДБ. 04	История
ОДБ. 05	Обществознание
ОДБ. 09	Естествознание
ОДБ. 11	География
ОДБ. 12	Физическая культура
ОДБ.13	ОБЖ
ОДБ.14	Астрономия
<b>профильные</b>	
ОДП. 14	Математика

ОДП. 15	Информатика и ИКТ
ОДП.17	Право
ОДП.18	Экономика
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-
ОП.09	Физическая культура
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

6.1.1. Колледж для реализации образовательной программы располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов теоретических и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим

санитарным и противопожарным нормам.

Реализация образовательной программы обеспечивается через:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий в кабинетах и лабораториях;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях общественного питания. Заключены договора о сетевом взаимодействии в условиях реализации нового ФГОС с такими организациями как: ООО «Промтек» (ресторан «Русь»), ООО «Галактика».

#### **Перечень специальных помещений.**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранный язык;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Мастерские:**

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

##### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «Учебный кулинарный цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

##### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;



Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный

Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.2. Оснащение баз практик**

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **6.1.2.3. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ «БСК» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **6.2. Кадровое обеспечение реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ «БСК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ГАПОУ «БСК» должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального

образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *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, должна быть не менее 25 процентов.