



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

«Брянский техникум питания и торговли»

**Образовательная программа подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ БТПИТ



Л.В. Мантула

Приказ № 218 от 15.06.2026 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ППКРС)**

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев

на базе общего образования

Образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики: преподаватели и мастера производственного обучения ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Программа утверждена приказом директора № 218 от 15.06.2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП	6
3.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	7
4.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОП	7
	4.1. Перечень общих компетенции	
	4.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности	
5.	СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОП	24
6.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП	27
	6.1. Требования к материально-техническому обеспечению ОП	
	6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий и баз практик	
	6.3. Требование к учебно-методическому обеспечению ОП	
	6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	
	6.5. Требования к кадровым условиям реализации ОП	
7.	ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ	29
8.	ПРИЛОЖЕНИЯ	
ПРИЛОЖЕНИЯ		
Приложение 1.	Лист согласования ОП с работодателями	
Приложение 2.	Учебный план	
Приложение 3.	Календарный учебный график	
Приложение 4.	Рабочие программы учебных дисциплин, ПМ, учебной практики, производственной практики	
Приложение 5.	Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 6.	Программа профессионального воспитания и социализации студентов Перспективный план воспитательной работы.	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая образовательная программа (далее по тексту – ОП, ОП СПО) по профессии разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в соответствии с приказом 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 с измен. от 6.02.2017 г.)

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме демонстрационного экзамена.

1.1. Нормативные основания для Разработки ОП.

Образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - ООП) составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями на 4 августа 2023 года, (далее – Федеральный закон об образовании);
- Федеральный закон "О внесении изменения в статью 68 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 15.12.2025 N 490-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480), (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Минпросвещения РФ от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732, от 27.12.2023 N 1028, от 12.02.2025 N 93);
- Приказ Минпросвещения России от 3 июля 2024 г. n 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2023 года N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (ред. от 19.03.2024);
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО разработанные ФРАУ «ФИРО» от 25.02.2015 года (уточнены ФГАУ «ФИРО» 25 мая 2017 г.);

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- 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 с измен. от 6.02.2017 г.);
- приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 16 апреля 2026 года) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 22.05.2026г.);
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 N 74, от 17.11.2017 N 1138, Минпросвещения РФ от 10.11.2020 N 630);
- приказ Минпросвещения России и Министерства науки и высшего образования России от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148);
- 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);
- Устав техникума;
- Положение об образовательных программах;
- Положение о Государственной итоговой аттестации;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов;
- Положение о практической подготовке студентов.

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

1.4. Образовательная программа (далее ОП) разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.5. ОП, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.6. Обучение по ОП осуществляется в очной форме обучения.

1.7. При реализации ОП образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.8. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в ОП рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ПОП примерной программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

1.9. ОП реализуется на государственном языке Российской Федерации.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

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

на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев.

Приём на ОП ППКРС техникум проводит без вступительных испытаний на основе документов об образовании.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование ПМ	Квалификации для профессии СПО
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Повар, кондитер

напитков разнообразного ассортимента	
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

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

4.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

4.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать профессиональными компетенциями:

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 регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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.

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 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 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.

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 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.

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

5. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОП

5.1. Настоящая образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих имеет следующую структуру

ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	История
ОД.04	Обществознание
ОД.05	География
ОД.06	Иностранный язык
ОД.07	Математика
ОД.08	Информатика
ОД.09	Физическая культура
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОД.11	Физика
ОД.12	Химия
ОД.13	Биология
ОД.14	Основы проектной деятельности
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
ОП.10	Основы финансовой грамотности
ОП.11	Экологические основы природопользования
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.13	Основы бережливого производства
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

5.2. Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется на базе основного общего образования и разработана на основе требований ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413 с изменениями и дополнениями 2026 г.) с учетом получаемой профессии. В пределах освоения образовательной программы определен социально-экономический профиль.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, практической подготовки составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе; продолжительность занятий – 90 минут (группировка парами). В общем гуманитарном и социально-экономическом, в математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено на 1 и 2 курсах обучения. Освоение общеобразовательных дисциплин завершается промежуточной аттестацией: в форме экзамена по русскому языку, математике, химии, иностранному языку; в форме дифференцированных зачетов (зачетов) по остальным дисциплинам.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется за счет обязательных аудиторных занятий на первом курсе из ОУДБ. 08 Физическая культура, на 2, 3, 4 курсах из ОГСЭ.04 Физическая культура.

В общепрофессиональном цикле предусмотрено изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Практическая подготовка является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, и в соответствии с требованиями ФГОС состоит из этапов: учебной практики, производственной практики (по профилю специальности и преддипломной).

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Практическая подготовка может проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

Аттестация по итогам практической подготовки проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения учебных дисциплин и модулей проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, междисциплинарный курс, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации, требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Брянский техникум питания и торговли».

Вид государственной итоговой аттестации – в виде демонстрационного экзамена.

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480) с изменениями на 12 августа 2022 года).

Учебный план, в части общеобразовательного цикла, содержит 14 общеобразовательных учебных дисциплин (ОД): русский язык, литература, информатика,

иностранный язык, математика, история, обществознание, физическая культура, основы безопасности и защиты Родины, география, биология, химия, физика, основы проектной деятельности. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального творческого проекта.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено на 1 и 2 курсах обучения. Освоение общеобразовательных дисциплин завершается промежуточной аттестацией: в форме экзамена по русскому языку, математике, обществознанию, иностранному языку; в форме дифференцированных зачетов (зачетов) по остальным дисциплинам.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Предусмотрены экзамены на 1 курсе – по русскому языку, на 2 курсе – по математике, истории. По русскому языку и математике – в письменной форме, по истории – в устной форме.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 300 часов на проведение учебных сборов с обучающимися, увеличение количества времени на проведение занятий по физической культуре и на новые дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы бережливого производства», «Экологические основы природопользования», «Основы финансовой грамотности». Изучение новых дисциплин поможет будущему работнику общественного питания быстрее адаптироваться к условиям производства, быть более компетентным и конкурентно способным на рынке труда. Так же за счет вариативной части увеличен на 312 часа объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на введение нового междисциплинарного курса МДК 01.03 Организация деятельности повара по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а так же на МДК 05.03 Организация деятельности кондитера, МДК 05.04 Формовка хлебобулочных изделий по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Этот модуль представляет собой очень важную часть учебного материала. В ходе изучения обучающиеся овладевают профессиональными компетенциями по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, что составляет основу профессии Кондитер.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена, который является обязательным условием, закрепленным во ФГОС по профессии Повар, кондитер.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы.

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения,

бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи:

усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

подготовка к созданию семьи и рождению детей.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 4.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 5.

6.

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

МЦК располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

№ кабинета	Перечень кабинетов (ГАПОУ БТПИТ)	Перечень кабинетов (ФГОС СПО, примерная программа)
21	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
27 36	Лаборатория: Учебная кухня ресторана Мастерская Поварское дело	Лаборатория: Учебная кухня ресторана
22	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
34	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
44	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
35 32	Мастерская Кондитерское дело Мастерская Хлебопечение	Учебный кондитерский цех
14	Кабинет иностранного языка	Кабинет иностранного языка
41	Лаборатория товароведения	Кабинет товароведения продовольственных товаров
42 33	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин Мастерская Интернет-маркетинг	Кабинет социально – экономических дисциплин
Спортивный зал	Спортивный зал	Спортивный комплекс
Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	
32	Электронный стрелковый тир	
Библиотека	Библиотека, читальный зал	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал	Актовый зал	Актовый зал

Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-

телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин

Требования к оснащению площадки для демонстрационного экзамена

Наименование ПМ	Наименование кабинета, лаборатории мастерской
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Мастерские по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело
ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Мастерские по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Мастерские по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Мастерские по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Ресторанный сервис
ПМ. 05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Мастерская по компетенции Хлебопечение

6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

ГАПОУ БТПИТ реализует программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, обеспечивающих получение обучающимися практического опыта.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.3. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям) и необходимым комплектам лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения отечественного производства.

6.3.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) будут обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

6.5.2. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

6.5.3. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускников (далее – ГИА) проводится в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Контрольно-измерительные материалы включают комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Программа ГИА утверждается директором техникума после обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. Выпускнику, получившему статус победителя, призера финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования (приказ Минпросвещения России № 812 от 22.11.2024 г.).