

ОПИСАНИЕ

Основной профессиональной образовательной
программы

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569. Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898, при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии. Включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Цель образовательной программы: создание условий для подготовки высококвалифицированных, конкурентоспособных выпускников, обладающих необходимыми компетенциями, востребованными на региональном рынке труда.

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с получением среднего общего образования

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии «43.01.09 «Повар, кондитер»:

1. Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ)
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 №4102);
5. Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
6. Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14.06.2013г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
8. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке обучающихся"
9. Нормативные локальные акты КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» регламентирующие деятельность образовательного учреждения.

1.2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы

Квалификация: Повар. Кондитер. Форма обучения – очная. Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования. Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Основная профессиональная образовательная программа предусматривает изучение общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального учебных циклов и разделов: физическая культура, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений выпускника по данной профессии, востребованного в нашем регионе. Распределение часов вариативной части проведено в соответствии с запросами работодателей. Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин; профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации. В состав профессионального модуля входит один - два междисциплинарных курса. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика. Обязательная часть профессионального учебного цикла основной профессиональной образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности выпускников

процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

2.2. Результаты освоения, виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с</p>

	<p>закусок разнообразного ассортимента</p> <p>инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</p>	<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>

ассортимента	подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента</p>

2.3 Требования к результатам освоения ФГОС СОО ППКРС

Выпускник, освоивший среднее общее образование в пределах образовательной программы СПО (ППКРС), должен соответствовать личностным, метапредметным и предметным результатам освоения ФГОС СОО:

личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в

учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы отражают:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы отражают:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Оценка **предметных** результатов представляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным предметам: промежуточных планируемых результатов в рамках текущего контроля и итоговых планируемых результатов в рамках промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам. На уровне среднего общего образования в соответствии с ФГОС СОО появляются две группы результатов: результаты базового и углубленного уровней. Принципиальным отличием результатов базового уровня от результатов углубленного уровня является их целевая направленность. Результаты базового уровня ориентированы на общую функциональную грамотность, получение компетентностей для повседневной жизни и общего развития.

Эта группа результатов предполагает:

– понимание предмета, ключевых вопросов и основных составляющих элементов изучаемой предметной области, что обеспечивается не за счет заучивания определений и правил, а посредством моделирования и постановки проблемных вопросов культуры, характерных для данной предметной области;

– умение решать основные практические задачи, характерные для использования методов и инструментария данной предметной области;

– осознание рамок изучаемой предметной области, ограниченности методов и инструментов, типичных связей с некоторыми другими областями знания.

Результаты углубленного уровня ориентированы на получение компетентностей для последующей профессиональной деятельности как в рамках данной предметной области, так и в смежных с ней областях.

Эта группа результатов предполагает:

– овладение ключевыми понятиями и закономерностями, на которых строится данная предметная область, распознавание соответствующих им признаков и взаимосвязей, способность демонстрировать различные подходы к изучению явлений, характерных для изучаемой предметной области;

– умение решать как некоторые практические, так и основные теоретические задачи, характерные для использования методов и инструментария данной предметной области;

– наличие представлений о данной предметной области как целостной теории (совокупности теорий), об основных связях с иными смежными областями знаний. В соответствии с тем, что профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» отнесена к техническому профилю, профильными учебными дисциплинами, которые, изучаются углублено являются:

информатика, математика, физика, остальные изучаются на базовом уровне.

III. Документы, определяющие содержание образовательного процесса

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» содержание и организация образовательного процесса при реализации ППКРС регламентируется:

- календарным учебным графиком;
- учебным планом;
- программами учебных дисциплин (общеобразовательного и общепрофессионального учебных циклов)
- программами профессиональных модулей;
- программами учебных и производственных практик

3.1 Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 32 недели. продолжительность учебной недели - пятидневная.

Занятия группируются парами по два академических часа, продолжительность академического часа-45 минут. Перемены между уроками и сдвоенными занятиями 10 мин.

Предусматривается рассредоточенное проведение занятий по профессиональным модулям, при этом аудиторная нагрузка в течение дня не должна превышать 8 академических часов, в неделю - 36 часов.

Общеобразовательный цикл

Среднее общее образование реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС). Объемные параметры на освоение общеобразовательного цикла установлены ФГОС СПО в рамках О.00 и составляют 2052 часа. В соответствии с требованиями ФГОС СОО в общеобразовательный учебный цикл учебного плана включены общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: – Русский язык и литература; – Иностранные языки; – Общественные науки; – Математика информатика; – Естественные науки – Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности. Учебный план предусматривает изучение не менее одной учебной дисциплины из каждой предметной области. Общеобразовательный учебный цикл учебного плана включает в себя изучение: – общих учебных дисциплин (обязательных для включения во все учебные планы); – учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей; – дополнительных учебных дисциплин по выбору обучающихся.

Перечень общих общеобразовательных учебных дисциплин и дисциплин по выбору из обязательных предметных областей соответствует количеству и набору предметов, указанных для естественнонаучного профиля профессионального образования в Рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 №06-259). К общим общеобразовательным учебным дисциплинам относятся: Русский язык. Литература;

Иностранный язык; Математика; История; Физическая культура; Основы безопасности жизнедеятельности; Астрономия. На профильном уровне изучаются: Информатика, Химия, Биология. Дополнительные учебные дисциплины: «Финансовая грамотность», «Индивидуальный проект», «Психология», «Экология».

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Полученные умения и навыки обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

В учебном плане предусмотрено обязательное выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), выполняется самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме по одной из общеобразовательных учебных дисциплин по выбору обучающихся за счет внеаудиторной самостоятельной работы и защищается во время освоения дисциплины. Для формирования навыков работы над учебным проектом вводится дополнительная дисциплина «Индивидуальный проект», в рамках которой изучаются теоретические основы подготовки проекта, критерии оценивания.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным программам среднего общего образования проводится в форме обязательных письменных экзаменов по математике и русскому языку и одного устного экзамена по профильной дисциплине общеобразовательного цикла, которая выбирается обучающимися. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся ДЗ.

Общепрофессиональный цикл

На дисциплины общепрофессионального цикла отводится 628 часов. Данный цикл состоит из 10 дисциплин:

- 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 бизнеса и предпринимательства.

Освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Профессиональный цикл

1. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
6. Учебная практика;
7. Производственная практика;

На изучение профессиональных модулей отводится 2914 часов аудиторной нагрузки, в том числе на учебную и производственную практику предусмотрено 1692 часов. При реализации ОПОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы обучающиеся приобретают на учебной практике. Учебная практика проводится в оборудованных помещениях учреждения, лабораториях, мастерских, под руководством мастера производственного обучения или на площадках хозяйств района. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между лицем и организациями. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договоры на организацию и проведение практики, разрабатываются, согласовываются программы и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляют мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися. В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник практики. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца, который утверждается лицем и учитывается при итоговой аттестации.

Формирование вариативной части

Вариативная часть данной программы предусматривает корректировку часов по модулям и дисциплинам.

Вариативная часть программы составлена на основании проведенного мониторинга среди работодателей, с целью выявления профессиональных компетенций выпускника востребованного на территории Солонешенского, Чарышского, Усть-Канского, Петропавловского районов.

Вариативная часть в количестве распределена следующим образом:

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	максимальной учебной нагрузки на обучающегося, час
		(часы обязательной ОПОП + часы вариативной части ОПОП)
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	658 (324+ 334)
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	80 (36+44)
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	80 (36+44)
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	82 (36+46)
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	66 (36+30)
ОП.05	Основы калькуляции и учета	98 (32+66)
ОП.06	Охрана труда	40(36+4)
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	70 (36+34)
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36

ОП.09	Физическая культура	40
ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательства	66 (0+66)
ПМ.00	Профессиональные модули	3014 (1872+1142)
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	480 (248+222)
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	714 (556+158)
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	540 (308+232)
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	448 (240+208)
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	832 (520+312)

Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация является обязательной. Она проводится в установленные учебным планом сроки по окончании освоения программ учебных дисциплин (УД) или профессиональных модулей (ПМ), а также после изучения междисциплинарных курсов (МДК) и прохождения учебной и производственной практики (УП, ПП) в составе профессионального модуля.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- ✓ зачет
- ✓ дифференцированный зачет (ДЗ) по отдельной дисциплине, практике;
- ✓ экзамен по УД, МДК;
- ✓ комплексный экзамен или комплексный ДЗ по двум или нескольким дисциплинам (МДК, видам практики);
- ✓ демонстрационный экзамен по МДК.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося, её корректировку и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего или служащего Федеральному государственному образовательному стандарту среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине или ряду дисциплин;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Сроки проведения промежуточной аттестации, перечень предметов, выносимых на экзамены, дифференцированные зачеты определяется учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация по основным общеобразовательным программам среднего общего образования проводится в форме обязательных письменных экзаменов по математике и русскому языку и одного устного экзамена по профильной дисциплине общеобразовательного цикла, которая выбирается обучающимися. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся ДЗ.

Выбор вида экзаменационных материалов осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовывается в установленном порядке с администрацией образовательного учреждения.

Промежуточная аттестация обучающихся по русскому языку и математике за курс среднего общего образования и ПМ осуществляется экзаменационной комиссией, утвержденной приказом директора.

Промежуточная аттестация по всем остальным УД и МДК осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена осуществляется экспертами демонстрационного экзамена сторонних организаций.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы или не прохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующим учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) не более двух раз в сроки, определяемые организацией, в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок организации подготовки демонстрационного экзамена

- Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы, используемые на демонстрационном экзамене, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ.

- Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экзаменационной комиссией, назначенной приказом директора лицея.

- За 6 месяцев до проведения ДЭ ответственный за организацию ДЭ от методической комиссии должен довести до сведения студентов задания экзамена, критерии оценки и инфраструктурные листы по указанным компетенциям, разработанные Союзом «Ворлдскиллс Россия» и опубликованные в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru

- Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются актуальные контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критерии оценки Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) предыдущего года. Задания утверждаются Национальным экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведении ДЭ.

По окончании обучения и успешной сдачи Государственной (итоговой) аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании с получением среднего (полного) общего образования государственного образца.

Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Лицей располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в лицея и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Компьютеризация учебного процесса обеспечивается компьютерными классами, оборудованными современными компьютерами, объединенными в локальную сеть, имеющими выход в Интернет и снабженными пакетами прикладных программ. Учебные аудитории соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса

кабинетах:

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

Лабораториях:

Учебная кухня-ресторан;
Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Мастерских:

учебный кондитерский цех;
учебный кулинарный цех;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Оборудование:

Электрочайник;
Стол ученический;
Стеллаж
Мойка
Печь ПХЭ-250
Электроплита
Весы
Термометр со щупом
Вакуумный упаковщик

Столешница из мрамора
Овоскоп ОН-10
Столы производственные
Печь кондитерская конвекционная
Миксеры планетарные
Холодильники
Блинница
Мукапросееватель «Каскад»
Ноутбук
Электроводонагреватели
Плиы электрические ПЭ-2Ш
Электрогриль
Фритюрница электрическая
Наборы разделочных досок
Холодильники шоковой заморозки
Погружные блендеры
Микроволновая печь
Кофемолка
Пароконвектоматы
Соковыжималка
Электромясорубка
Стационарные блендеры
Морозильная камера
Стелажи
Наборы кухонной посуды
Столовая посуда
Миксеры ручные
Столовые приборы