



С. Коньков  
2021г. Е.Н.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ОИК»

О.А. Завренко  
2021



## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования  
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификации выпускника  
повар ↔ кондитер

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Орский индустриальный колледж» города Орска Оренбургской области

2021год

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения .....</b>	<b>3-4</b>
<b>2. Общая характеристика образовательной программы .....</b>	<b>5</b>
<b>3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ...</b>	<b>5-6</b>
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников .....	5
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям .....	5-6
3.3 Трудоемкость ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .....	6
<b>4. Планируемые результаты освоения образовательной программы...</b>	<b>6-11</b>
4.1. Общие компетенции .....	6
4.2. Профессиональные компетенции .....	7-9
4.3. Формирование вариативной части ООП .....	9-12
<b>5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .....</b>	<b>12-20</b>
5.1. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени(в неделях) .....	13
5.2. Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (пояснительная записка).....	14-19
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей (прилагается перечень).....	19-20
<b>6. Условия реализации образовательной программы .....</b>	<b>20-26</b>
6.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса .....	20-25
6.2. Кадровое обеспечение реализации образовательной программы...	25-26

### **Приложения:**

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. Настоящая программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО) разработана 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).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и примерной ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

– 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);

– Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования утвержденный приказом от 17 мая 2012 года N 413 (с изменениями на 11 декабря 2020 года).

– Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390.

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968» (с изменениями от 17 ноября 2017 года);

– Приказ Министерства Образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» .

– 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 выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. 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 разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	осваивается

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
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

### 3.4. 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 2Приготовление, 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	24	Студенты углубленно изучают ассортимент продовольственных 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 оборудования 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 в работой со сложным инвентарем и оборудованием.
ОП.09 Физическая культура	40	30	В связи с введением в программу нормативов, 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,</b>	<b>248</b>	<b>206</b>	Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное

<b>кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	69	Повышение требований к технологии приготовления, реализации, презентации холодных блюд, кулинарных 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</b>	<b>240</b>		Требования ПС по объему больше ФГОС, необходимо дополнительное

<b>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>219</b>	количество часов на коррективу 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 коррективу 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.

### 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 Минобразования 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). На промежуточную аттестацию в конце 4 семестра – 2 недели, 22 недели на каникулы и праздничные дни. Распределение учебного времени по дисциплинам (обязательная и вариативная часть):

Индекс	Наименование дисциплин	Количество часов (обязательных)	Вариативные часы
		<b>2052</b>	<b>396</b>
ОУД.01	Русский язык	180	72
ОУД.02	Литература	216	30
ОУД.03	Родной язык	34	4
ОУД.04	Иностранный язык	220	48
ОУД.05	История	216	6
ОУД.06	Естествознание	182	3
ОУД.07	Физическая культура	216	21
ОУД.08	Астрономия	34	59
ОУД.09	ОБЖ	72	
ОУД.10	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	350	34
ОУД.11	Информатика	146	
ОУД.12	Экономика	186	
	<b>Итого:</b>	<b>2052</b>	

Увеличен объем времени на 265 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, 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 548 часов, из них на занятия с преподавателем 507 часов, самостоятельной работы – 41 час. 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>	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Родной язык
ОУД.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОУД.05	История
ОУД.06	Естествознание
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Астрономия
ОУД.09	ОБЖ
ОУД.10	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.11	Информатика
ОУД.12	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. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории 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, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

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

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
 товароведения продовольственных товаров;  
 технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

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

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актовый 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 «Учебная кухня ресторана»**

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 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

**6.1.2.3. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лаборатории ГАПОУ «ОИК» 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 «ОИК», 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 «ОИК» 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.



**Сведения об обеспеченности дисциплин электронной учебной литературой  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Наименование дисциплин, входящих в образовательную программу	Автор, название, место издания, год издания учебной литературы, вид и характеристики иных информационных ресурсов
ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Лабораторный практикум по курсу: «Технология пищевых производств малых предприятий» : учебное пособие / З.А. Канарская, А.В. Канарский, М.А. Поливанова и др. ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань : КГТУ, 2011. - 136 с. : ил.,табл., схем. - ISBN 978-5-7882-0988-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258950">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258950</a> (11.11.2016).</p> <p>Черняева, Л.А. Основы микробиологического контроля производства пищевых продуктов : учебное пособие / Л.А. Черняева, О.С. Корнеева, Т.В. Свиридова ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» ; науч. ред. О.С. Корнеева. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 136 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-020-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255933">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255933</a> (11.11.2016).</p> <p>Сидоров, Ю.Д. Технохимический контроль пищевых производств : лабораторный практикум / Ю.Д. Сидоров, Д.З. Давлетбаева, М.А. Поливанов ; Федеральное агентство по образованию, ГОУ ВПО Казанский государственный технологический университет. - Казань : КГТУ, 2008. - 135 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-0714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259084">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259084</a> (11.11.2016).</p> <p>Микробиология вторичного молочного сырья : монография / С.А. Рябцева, И.А. Евдокимов, О.В. Кузнецова, Г.С. Анисимов. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 147 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-5765-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=444206">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=444206</a> (11.11.2016).</p> <p>Зюзина, О.В. Общая микробиология : лабораторный практикум / О.В. Зюзина ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2015. - 82 с. : ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-8265-1431-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:</p>

	<p><a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=445121">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=445121</a> (11.11.2016).</p> <p>Петухова, Е.В. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2014. - 117 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-1594-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=428098">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=428098</a> (11.11.2016).</p> <p>Джей, Д.М. Современная пищевая микробиология=Modern Food Microbiology / Д.М. Джей, М.Д. Лесснер, Д.А. Гольден ; пер. с англ. Е.А. Баранова, Т.И. Громовых, О.А. Легонькова, А.В. Любителев и др. - 2-е изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. - 890 с. : ил. - (Лучший зарубежный учебник). - ISBN 978-5-9963-1300-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=362854">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=362854</a> (11.11.2016).</p> <p>Общая санитарная микробиология : учебное пособие / Новосибирский государственный аграрный университет, Биолого-технологический факультет ; сост. Л.А. Литвина. - Новосибирск : НГАУ, 2014. - Ч. 1. - 111 с. : табл. - Библиогр.: с.105-106. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=278167">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=278167</a> (11.11.2016).</p> <p>Санитарная микробиология : учебное пособие / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Агрус, 2014. - 180 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9596-0993-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277428">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277428</a> (11.11.2016).</p>
<p>ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров</p>	
<p>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	
<p>ОП.04.</p>	

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	
ПМ.01 <b>Приготовление и подготовка к реализации</b>	

<b>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</b>	

<b>ассортимента</b>	
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	

**Сведения о местах проведения практик**

**ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование вида практик в соответствии с учебным планом	Место проведения практик
1.	УП 01 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная лаборатория ГАПОУ «ОИК»
2.	ПП 01 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МУП ЖКХ, СПК «Птицефабрика Гайская», ООО ГЗОЦМ, ПАО «Гайский ГОК»
3.	УП 02 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебный кабинет ГАПОУ «ОИК»
4.	ПП 02 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
5.	УП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
6.	ПП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
7.	УП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
8.	ПП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
9.	УП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
10.	ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

--	--	--