

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 154 от «25» мая 2023 г.

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация	<i>Повар, Кондитер</i>
Нормативный срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения на базе основного общего образования	<i>3 года 10 месяцев</i>
Профиль получаемого профессионального образования	<i>естественно-научный</i>

Усть-Илимск
2023

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	5
РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	7
4.3. Личностные результаты	9
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	11
5.1. Учебный план	11
5.2. Календарный учебный график	21
5.3. Рабочая программа воспитания	21
5.4. Календарный план воспитательной работы	22
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	22
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	22
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	24
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	24
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	25
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	26
РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	25
РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	26
ПРИЛОЖЕНИЯ	
<i>Приложение 1. Учебный план</i>	
<i>Приложение 2. Календарный учебный график</i>	
<i>Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей</i>	
<i>Приложение 4. Рабочая программа воспитания</i>	
<i>Приложение 5. Материально-техническое оснащение</i>	
<i>Приложение 6. Библиотечный фонд</i>	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее – ФГОС СПО).

ОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, условия образовательной деятельности.

ОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Реализация ОП СПО осуществляется техникумом на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП:

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

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02.09.2020 № 457 "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования"

– Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"

– Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 882/391 "Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"
- Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08» сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования;
- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ 28.06.2021 № 01, регистрационный номер 33 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Устав ГБПОУ «УИ ТЛТУ»
- Локальные нормативные акты ГБПОУ «УИ ТЛТУ».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП – образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5904 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 прочее).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (*сочетаниям квалификаций п.1.11/1.12 ФГОС*):

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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается	

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4.2. Профессиональные компетенции

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение го-

рячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подго-

товку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с 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. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со ЛР 12 своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	ЛР 14
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 15
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 16
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ЛР 17
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро	ЛР 20

принимать решения	
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР 23
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ЛР 24
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 25

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС по профессии среднего профессионального образования, в том числе с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень циклов, разделов; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим; сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики; формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА; объем каникул по годам обучения.

Объем времени на учебные циклы включает в себя обязательную и вариативную часть.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся в период теоретического обучения, учебной и производственной практики – 36 часов в неделю.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – 10.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - общепрофессионального;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный цикл включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «Обществознание», «География», а также дополнительные учебные дисциплины «Экономика», «Родной язык».

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках освоения учебных дисциплин выполняется индивидуальный проект студентами самостоятельно под руководством преподавателей по выбранной теме. Индивидуальный проект выполняется студентами в течение освоения общеобразовательного цикла по учебным дисциплинам.

Результат индивидуального проекта должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного учебного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного и т.д.

Освоение студентами содержания общеобразовательного цикла сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующий общеобразовательный учебный предмет, экзамены – за счет времени, отведенного на соответствующий общеобразовательный учебный предмет.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Образовательная программа имеет следующую структуру:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательный учебный цикл	2052
Общепрофессиональный учебный цикл	984
Профессиональный учебный цикл	2580
Промежуточная аттестация	216
Государственная итоговая аттестация	72

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составлять 5904 часа. Объем вариативной части образовательной программы составляет 1391 часов дает возможность расширения и 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.

Содержание вариативной части ППКРС выбрано в соответствии с выдвинутыми требованиями работодателей к уровню подготовки выпускников, на основании протокола № 8 от «13» апреля 2023 года заседания методического объединения с учетом мнения представителя работодателя и специфики образовательного учреждения.

Введены новые учебные дисциплины, предназначенные для приобретения дополнительных знаний, умения и навыков:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Объем часов	Приобретаемые дополнительные компетенции, знания, умения и навыки
ОП.10в	Информационные технологии в профессиональной деятельности	72	уметь: – использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;

			<ul style="list-style-type: none"> – обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать деловую графику и мультимедиа информацию; – создавать презентации; – применять антивирусные средства защиты информации; – читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; – применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; – пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; – применять методы и средства защиты бухгалтерской информации. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; – назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники; – основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; – назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; – технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); – принципы защиты информации от несанкционированного доступа; – правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; – основные понятия автоматизированной обработки информации; – направления автоматизации бухгалтерской деятельности; – назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.
ОП.11в	Организация обслуживания	104	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -осуществлять приём заказа на блюда и напитки; -обслуживать потребителей организаций; -общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; -консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; -осуществлять подачу блюд и напитков гостям

			<p>различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; -предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; -соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; -соблюдать личную гигиену; -использовать культуру движения (пластика, осанка, походка, мимика) и телосложение официанта при обслуживании потребителей предприятий общественного питания <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, типы и классы организаций общественного питания; -основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; -материально-техническую и информационную базу обслуживания; -правила личной подготовки официанта к обслуживанию; -виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; -способы расстановки мебели в торговом зале; -правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; -методы организации труда официантов; -правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; -правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; -способы подачи блюд; -правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; -правила и технику уборки использованной посуды; -порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; -кулинарную характеристику блюд; -правила сочетаемости напитков и блюд; -требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. -основные понятия пластики официанта; -имидж официанта
ОП.12в	Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями	65	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять подготовку ККТ различных видов; – работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; – устранять мелкие неисправности при работе на

			<p>ККТ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; – осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; – оформлять документы по кассовым операциям; – соблюдать правила по технике безопасности; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – документы, регламентирующие применение ККТ; – правила расчетов и обслуживания покупателей; – типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; – классификацию устройства ККТ; – основные режимы ККТ; – особенности технического обслуживания ККТ; – признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; – правила оформления документов по кассовым операциям.
ОП.13в	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	68	<p>с целью формирования у обучающихся нормативно-правовых, экономических и организационных знаний и умений по вопросам ведения предпринимательской деятельности и финансовой грамотности.</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; – разрабатывать бизнес-план; – составлять пакет документов для открытия своего дела; – оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; – определять организационно-правовую форму предприятия; – разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; – соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; – характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; – различать виды ответственности предпринимателей; – анализировать финансовое состояние предприятия; – осуществлять основные финансовые операции; – рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности. – формировать финансовые цели и составлять личный финансовый план, планировать сбережения и инвестирование; – выбирать инструменты накопления и инвестирования, исходя из степени риска и возможности его минимизации; – оценивать будущие денежные потоки по вкладам, кредитам, иным финансовым инструментам; – рассчитывать стоимость использования банков-

			<p>ских, страховых и инвестиционных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать доход от инвестирования с учетом налогов и налоговых вычетов и сравнивать с инфляцией. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – типологию предпринимательства; – роль среды в развитии предпринимательства; – технологию принятия предпринимательских решений; – базовые составляющие внутренней среды фирмы; – организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; – особенности учредительных документов; – порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; – механизмы функционирования предприятия; – сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; – основные положения об оплате труда на предприятиях; предпринимательского типа; – основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; – перечень сведений, подлежащих защите; – сущность и виды ответственности предпринимателей; – методы и инструментарий финансового анализа; – основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; – виды налогов; – систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; – принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; – пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности; – принципы финансового планирования, включая планирование накоплений, инвестирования и управления личными финансами в течение жизненного цикла человека с целью повышения его благосостояния; – основные финансовые инструменты накопления, инвестирования, кредитные продукты банков, их особенности, сопутствующие риски и способы управления ими; – структуру и механизмы регулирования финансового рынка; – механизмы функционирования пенсионной системы России и возможности формирования будущей пенсии; – принципы страхования и возможности защиты активов; – основные налоги, уплачиваемые гражданами; понятие налоговой декларации и налоговые вычеты; – правила защиты от махинаций на финансовом рынке.
ОП.14в	Планирование карьеры	36	<p>владеть опытом практической деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения профессиональных стандартов для описания образа рабочего/специалиста соот-

		<p>ветствующей квалификации по осваиваемой профессии (специальности);</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа и сопряжения, зафиксированных во ФГОС СПО требований к выпускнику и требований к квалификации(ям), зафиксированным в ПС (на примере осваиваемой профессии (специальности)). <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её при проектировании индивидуального плана карьерного развития; - применять ресурсы национальной системы квалификаций для проектирования профессионального развития и самообразования; - ранжировать и применять наиболее действенные способы поиска вакансий на рынке труда; - применять механизмы национальной системы квалификаций для подтверждения уровня квалификации; – применять методы планирования карьеры при разработке индивидуального плана карьерного развития; - формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой «цифровой след». <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - суть и смысл понятий «профессия», «специальность», «квалификация»; «рынок труда», «цифровая экономика», «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций», «профессиональная карьера»; - структуру профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников ЕТКС и ЕКС; – классификацию рынка труда и перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда; - способы поиска работы; - функции, виды, модели, этапы, способы планирования профессиональной карьеры; - структуру индивидуального плана карьерного развития; - структуру, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>
--	--	---

Усилены общепрофессиональные дисциплины, направленные на углубление подготовки обучающихся, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда:

Индекс	Наименование циклов, дис-	Объем часов	Приобретаемые дополнительные компетен-
--------	---------------------------	-------------	--

	циплин, ПМ, МДК, практик		ции, знания, умения и навыки
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	17	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения санитарно-эпидемиологические требований в пищевом производстве. - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. - составлять рационы питания для различных категорий потребителей - определять микробиологическую безопасность пищевых продуктов; определять возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; владеть методами предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. - Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. - основы физиологии и рационального питания. - санитарно – эпидемиологические требования в пищевом производстве.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	52	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Химический состав пищевых продуктов - Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки -Товароведная характеристика зерновых товаров - Товароведная характеристика молочных товаров - Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов - Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов -Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров - Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	48	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Классификация и характеристика основных типов организаций питания - Принципы организации кулинарного и кондитерского производства - Механическое оборудование- -Тепловое оборудование -Холодильное оборудование-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	30	<ul style="list-style-type: none"> - Общая характеристика бухгалтерского учета - Ценообразование в общественном питании - Материальная ответственность. Инвентаризация - Учет продукции на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания - Учет денежных средств, расчетных и кре-

			дитных операций
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	55	Практика письменной и устной речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	35	Учебные сборы – выделено, согласно Распоряжения Министерства образования Иркутской области от 03.10.2013г. № 976 – мр «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области».

Увеличены часы профессионального цикла на междисциплинарные циклы, практику в составе профессиональных модулей:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Объем часов	Приобретаемые дополнительные компетенции, знания, умения и навыки
ПП.01	Производственная практика	72	с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению полуфабрикатов простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	85	с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.
ПП.02	Производственная практика	108	с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14	с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.
ПП.03	Производственная практика	36	с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10	с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.
ПП.04	Производственная практика	72	с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	64	с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции

			«Поварское дело» по стандарту WorldSkills
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.
ПП.05	Производственная практика	72	с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело» по стандарту WorldSkills.

Учебный план представлен в Приложении 1.

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность освоения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик. Календарный учебный график соответствует положениям ФГОС СПО и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени и представлен в Приложении 2.

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 4.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

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.

Кабинеты:

Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
Иностранного языка
Истории, обществознания
Естествознания, экологических основ природопользования
Русского языка и литературы
Физики, электротехники и электроники
Математики
Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
Химии
Информатики и ИКТ. Информационных технологий в профессиональной деятельности
Технология кондитерского производства
Технология кулинарного производства

Кабинеты для проведения воспитательной работы:

Центр психологической поддержки
Центр здоровья
Кабинет педагога-психолога
Кабинет педагога-организатора
Сенсорная комната
Центр студенческого самоуправления

Лаборатории:

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
Лаборатория товароведения продовольственных товаров
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места

Мастерские:

Учебный кондитерских цех
Учебный кулинарный цех

Спортивный комплекс

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий (на основании договора о сетевой реализации образовательной программы с Муниципальным автономным учреждением «Дирекция спортивных сооружений города «Усть-Илимска»)

Спортивный зал (на основании договора о сетевой реализации образовательной программы с Муниципальным автономным учреждением «Дирекция спортивных сооружений города «Усть-Илимска»)

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- тренажерный зал;
- стрелковый тир

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Необходимый для реализации ОП перечень материально-технического обеспечения представлен в Приложении 5.

6.1.2.3. Оснащение баз практик

ОП содержит обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расход-

ных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

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

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

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося представлен Приложении 6.

6.3. Организация воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

В образовательной организации созданы условия для реализации личностного потенциала обучающихся, развития их творческих,

интеллектуальных способностей, укрепления здоровья и формирования общих компетенций.

6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС).

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

6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по профессии с учетом корректирующих коэффициентов.

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме защиты ВКР и в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Группа разработчиков

ФИО	Должность
Дьячкова Ольга Павловна	заместитель директора по учебно-производственной работе
Мансурова Наталья Евгеньевна	заместитель директора по учебной работе
Солоненчук Ирина Олеговна	заместитель директора по воспитательной работе
Ступина Марина Викторовна	председатель методического объединения
Васильева Татьяна Вячеславовна	методист

Руководители группы:

ФИО	Должность
Карьялайнен Алена Александровна	заместитель директора по учебно-методической работе