

Министерство образования Московской области

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
образовательной
организации

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация (и) выпускника
Повар кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Воскресенск, 2024 г.

Министерство образования Московской области

СОГЛАСОВАНО


(подпись, расшифровка)
« 25 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель
образовательной
организации
А.Ю. Лунина
«28» августа 2023 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация (и) выпускника
Повар кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Воскресенск, 2023 г.

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО
на заседании предметной
(цикловой) комиссии
протокол № 1
от «25» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО и
решением
Педагогического
совета
протокол № 1
от «28» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом руководителя
образовательной
организации
приказ № 160-о
от «28» августа 2023 г.

Основная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;

- примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018);

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Календарный учебный график

5.2. Учебный план

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Программы учебных дисциплин (включая фонды оценочных средств)

Приложение 1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.01 У Русский язык»

Приложение 1.2. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.02 Литература»

Приложение 1.3. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.03 У Математика»

Приложение 1.4. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.04. Иностранный язык»

Приложение 1.5. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.05 Информатика»

Приложение 1.6. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.06 Физика»

Приложение 1.7. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.07 У Химия»

Приложение 1.8. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.08 Биология»

Приложение 1.9. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.9 История»

Приложение 1.10. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.10
Обществознание»

Приложение 1.11. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.11 Физическая
культура»

Приложение 1.12. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.12 Основы
безопасности жизнедеятельности»

Приложение 1.13. Рабочая программа учебной дисциплины «ОУП.13 География»

Приложение 1.14. Рабочая программа учебной дисциплины «ДУП.01 Родная
литература»

Приложение 1.15. Рабочая программа учебной дисциплины «ДУП.02 Основы
профессиональной деятельности»

Приложение 1.16. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Основы
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 1.17. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Основы
товароведения продовольственных товаров»

Приложение 1.18. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое
оснащение и организация рабочего места»

Приложение 1.19. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.04 Экономические и
правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 1.20. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 Основы
калькуляции и учета»

Приложение 1.21. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.06 Охрана труда»

Приложение 1.22. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.07 Иностраный
язык в профессиональной деятельности»

Приложение 1.23. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.08 Безопасность
жизнедеятельности»

Приложение 1.24. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.09 Физическая
культура»

Приложение 1.25. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.10 Основы
предпринимательской деятельности»

Приложение 2. Программы профессиональных модулей (включая фонды оценочных
средств)

Приложение 2.1. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 2.2. Рабочая программа по практической подготовке «УП.01.01 Учебная
практика»

Приложение 2.3. Рабочая программа по практической подготовке «ПП.01.01
Производственная практика»

Приложение 2.4. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 2.5. Рабочая программа по практической подготовке «УП.02.01 Учебная
практика»

Приложение 2.6. Рабочая программа по практической подготовке «ПП.02.01
Производственная практика»

Приложение 2.7. Рабочая программа по практической подготовке «ПП.02.02
Производственная практика»

Приложение 2.8. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 2.9. Рабочая программа по практической подготовке «УП.03.01 Учебная
практика»

Приложение 2.10. Рабочая программа по практической подготовке «ПП.03.01
Производственная практика»

Приложение 2.11. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение 2.12. Рабочая программа по практической подготовке «УП.04.01 Учебная
практика»

Приложение 2.13. Рабочая программа по практической подготовке «ПП.04.01
Производственная практика»

Приложение 2.14. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.05
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 2.15. Рабочая программа по практической подготовке «УП.05.01 Учебная
практика»

Приложение 2.16. Рабочая программа по практической подготовке «ПП.05.01
Производственная практика»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной
работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Приложение 4. Программа ГИА

Приложение 5. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП 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 Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (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 разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

– Приказ Минобрнауки России от 8 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413);

– Приказ Минобрнауки России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);

– Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 770167);

– Приказ Минобрнауки России № 885 Минпросвещения России №390 от 05.8.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

– Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);

– Приказ Минобрнауки России от 27.12.2016 № 1663 «Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, выплаты стипендии слушателям подготовительных государственных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2017 N 45376);

– Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2021 г., регистрационный N 62296);

– Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный N 61573);

– Уставом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Воскресенский колледж» от 07.12.2020 г. № р.777.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная 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.

Форма обучения: очное.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5724 часов, со сроком обучения 3 год 10 месяцев.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации Повар ↔ кондитер
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Осваивается
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осваивается
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осваивается
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Осваивается
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование 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	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

ассортимента	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	
	ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	

	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации 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 (дескрипторы)	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 профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре,	ЛР 5

исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
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 своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 13
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий	ЛР 15

профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 16
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	ЛР18
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 19
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР20

5.2. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка																								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.н.п.)	Консультации	Обязательная						Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4																																	
											в том числе								16 нед	20 (3) нед	16 нед	21 (2) нед	16 нед	21 (2) нед	13 (3) нед	11 (10) нед																																
											Лещин, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогруп. занятия											Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.	Обязательная	Максим.			Обязательная	Максим.	Обязательная																				
3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	23	24	25	28	38	41	51	54	64	67	77	80	90	93	103	106	116	119	156	157																							
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																								36	33,62	36	33,57	36	32,62	36	33,3	36	32,62	36	33,3	36	32,62	36	33,48	36	33,25	36	35,04															
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	5	12			49	2952	274	36	2624	964	1618	20	22		18	34	438	408	480	430	526	476	482	428	390	346	502	430	134	106																										
ОУП	Обязательные учебные предметы	3	5	10			45	2766	268	36	2444	870	1534	20	20		18	34	390	360	408	360	492	444	450	398	390	346	502	430	134	106																										
ОУП.01.У	Русский язык	6					1-5	298	34	12	246		246				6		36	30	36	30	40	36	42	36	48	42	96	72																												
ОУП.02	Литература			6			1-5	234	30		204	112	90		2				34	30	26	20	48	44	40	34	42	36	44	40																												
ОУП.03.У	Математика	6					1-5	338	34	12	286		286				6		36	30	36	30	42	38	42	36	56	48	126	104																												
ОУП.04	Иностранный язык			6			1-5	192	8		184		182		2				26	26	30	30	46	42	32	32	30	30	28	24																												
ОУП.05	Информатика			4			1-3	158	6		152	18	132		2				30	30	30	30	64	58	34	34																																
ОУП.06	Физика			6			1-5	216	22		194	88	84	20	2				30	30	30	30	36	32	38	32	40	32	42	38																												
ОУП.07.У	Химия	7					1-6	462	52	12	392	268	124				6		38	32	46	40	72	66	60	52	58	48	54	48	134	106																										
ОУП.08	Биология			5			1-4	158	10		148	116	30		2				32	28	26	20	32	32	36	36	32	32																														
ОУП.09	История			4			1-3	146	4		142	120	20		2				28	28	30	30	52	48	36	36																																
ОУП.10	Обществознание			6			45	116	4		112	74	36		2										32	32	32	32	52	48																												
ОУП.11	Физическая культура			1-5	6			290	30		260	2	256		2				36	32	46	40	52	48	44	38	52	46	60	56																												
ОУП.12	Основы безопасности жизнедеятельности			2			1	72			72	36	34		2				32	32	40	40																																				
ОУП.13	География			2			1	52			52	36	14		2				32	32	20	20																																				
ОДБ.14	Индивидуальный проект по химии (не является предметом)							34	34								34																																									
ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору			2			4	186	6		180	94	84		2				48	48	72	70	34	32	32	30																																
ДУП.01	Родная литература			4			1-3	114	6		108	68	38		2				16	16	32	30	34	32	32	30																																
ДУП.02	Основы профессиональной деятельности			2			1	72			72	26	46						32	32	40	40																																				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	1	23			10	2880	102	90	2532	607	305	204	24		156		174	130	384	342	86	46	382	338	222	176	362	340	478	426	792	734	2296	584																						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2	1	8			5	618	44	24	538	294	228		16		12		74	52	74	70					120	96	156	140	104	98	90	82	402	216																						

	Учебная и производственная практика	час	1392			1392	нед	38 2/3										час		час	228	час		час	288	час		час	150	час	144	час	582																																																																				
	Учебная практика	час	564			564	нед	15 2/3										час		час	120	час		час	108	час		час	78	час	36	час	222																																																																				
	Концентрированная	час					нед											час		час		час		час		час		час		час		час																																																																					
	Рассредоточенная	час	564			564	нед	15 2/3										час		час	120	час		час	108	час		час	78	час	36	час	222																																																																				
	Производственная практика	час	828			828	нед	23										час		час	108	час		час	180	час		час	72	час	108	час	360																																																																				
	Концентрированная	час	720			720	нед	20										час		час	108	час		час	72	час		час	72	час	108	час	360																																																																				
	Рассредоточенная	час	108			108	нед	3										час		час		час		час	108	час		час		час		час																																																																					
	Государственная итоговая аттестация	час	72			72	нед	2										час		час		час		час		час		час		час		час	72																																																																				
	Защита выпускной квалификационной работы	час	72			72	нед	2										час		час		час		час		час		час		час		час	72	72																																																																			
	Проведение государственных экзаменов	час					нед											час		час		час		час		час		час		час		час																																																																					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											36																				24										12																																																											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											90										24										30										24										6										6																																							
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	16	6	35			59	5904	376	126	5228	1571	1923	224	46			174	34	612	538	864	772	612	522	864	766	612	522	864	770	612	532	864	806	5320	584																																																																
	Экзамены (без учета физ. культуры)																					2										1										1										1										2										2										4										3									
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																																							1																													
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																															8																				7										1										8										2										8									

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

Учебный план сформирован с учетом следующих нормативных документов:

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

- Приказ Минобрнауки России от 8 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413);

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885-390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778)

Учебный план вводится с 01.09.2023 г.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий 1 сентября.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по программе подготовки специалистов среднего звена.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) сгруппированы по два академических часа.

Учебный процесс организуется в соответствии с графиком при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, всех видов практик, государственной итоговой аттестации, каникулярного времени.

Качество освоения образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих кадров осуществляется колледжем в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и итоговой аттестации выпускников.

Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»).

В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено».

Учебная практика реализуется рассредоточено, в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется концентрировано и рассредоточено, проводится, в основном, на предприятиях, являющихся социальными партнерами колледжа.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – учебная 120 часов в 2 семестре, производственная 108 часов в 2 семестре;

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – учебная 108 часов в 4 семестре, производственная 180 часов в 4 семестре;

– ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - учебная 114 часа в 6 и 7 семестре, производственная 180 часов в 6 и 7 семестре;

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – учебная 114 часа в 8 семестре, производственная 72 часа в 8 семестре;

– ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - учебная 108 часа в 8 семестре, производственная 288 часа в 8 семестре;

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих кадров ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» разработан на базе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионально образования и основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

Обоснование формирования вариативной части ОПОП

Предусмотренные ФГОС СПО вариативные часы ППКРС (584 часов) использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний и умений для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей о введении дополнительных знаний и умений.

Часы вариативной части учебного плана были распределены между следующими структурными элементами:

-введена учебная дисциплина ОПЦ.10 Основы предпринимательской деятельности.

Вариативная часть учебного плана обоснована и распределена следующим образом:

Индекс	Перечень дисциплин и модулей	Объем часов			Обоснование
		Общий объем	Обязательная часть	Вариативная часть	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	58	10	48	Письмо-запрос от работодателя, протокол согласования вариативной части
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	78	32	46	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	78	28	50	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	72		72	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	98	26	72	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	60	40	20	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	84	24	60	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	104	24	80	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	48	32	16	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	70	10	60	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	70	60	10	

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126	76	50	
-----------	--	-----	----	----	--

Практическая подготовка

Индекс	Перечень дисциплин и модулей	Объем часов
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	12
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	12
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета	12
ОП.06	Охрана труда	4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	56
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36
ОП.09	Физическая культура	54
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	24
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	240
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	298
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	304
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	201
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	426

Порядок аттестации обучающихся

Для всех видов учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ППКРС, предусмотрена промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Формы промежуточной аттестации:

(«Дифференцированный зачет»), («Экзамен») и («Зачет»). По дисциплине «Физическая культура» (в цикле ОДБ и ОПЦ) в каждом семестре («Зачет»), а в последнем семестре («Дифференцированный зачет»). А также допускается проведения комплексных («Дифференцированный зачет») и («Экзамен»).

По профессиональным модулям – экзамен по модулю:

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.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены, направленные на проверку сформированных компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы 2 недели.

Сведения о формах проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

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 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять 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

включающего в себя: спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
Актовый зал;

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии, должна располагать 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

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 citrusовых, 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

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания профиля, 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, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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
Кутгер
Соковыжималки (для citrusовых, 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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. 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. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Имеется электронная информационно-образовательная среда, заменяющая печатный библиотечный фонд предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

Сведения об учебном пособии			
<i>Автор, наименование учебного пособия</i>	<i>Год издания</i>	<i>Соответствие федеральному перечню</i>	<i>Количество экземпляров</i>
Обязательные учебные предметы			
Русский язык			
Русский язык Под. Ред. Н.А. Герасименко	2023	ФГБУ «ФИРО»	5
Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи	2020	ФГАУ «ФИРО»	24,
Воителева Т.М.Русский язык: сборник упражнений	2019, 2023	ФГАУ «ФИРО»	10, 5
Литература			
Литература :учебн. 1 Ч-/Под ред. Обернихиной Г.А	2023	ФГБУ «ФИРО»	20
Литература :учебн. 2 Ч-/Под ред. Обернихиной Г.А	2023	ФГБУ «ФИРО»	20
Литература Практикум/Под ред. Обернихиной Г.А	2023	ФГБУ «ФИРО»	5
Математика			
Гусев В. А Математика для профес. И спец. Соц.-экономич. Профиля. Учебник	2020	ФГБУ «ФИРО»	50
Григорьев С.Г. Математика	2019 2020	ФГУ «ФИРО»	52 25
М.И. Башмаков Математика	2020	ФГБУ «ФИРО»	25
Башмаков М.И. Математика. Сб. задач проф. направленности	2019	ФГАУ “Фиро”	25
Башмаков М.И. Математика. Практикум	2021	Реком УМО	20
Башмаков М.И. Математика. Учебник	2022	ФГУ «ФИРО»	60
Иностранный язык			
PlanetofEnglish. Г.Т. Безкоровайная	2020, 2021, 2023	ФГБУ «ФИРО»	57, 45, 30
ЛаврикГ.В. PlanetofEnglish.практикум	2020	ФГБУ «ФИРО»	50
СоколоваН.И. PlanetofEnglish Практикум	2020, 2021	ФГБУ «ФИРО»	28, 2
Карпова Т.А. Английский для колледжей	2022	ФГАУ «ФИРО»	20
Карпова Т.А. Английский для колледжей. Практикум	2022	ФГАУ «ФИРО»	20
Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»	2022	Реком. УМО	30
Информатика			
Цветкова М.С. Информатика	2020	ФГАУ “Фиро”	51
Михеева Е.В. Информатика	2023	ФГАУ «ФИРО»	5
Михеева Е.В. Информатика. Практикум	2023	ФГАУ «ФИРО»	5
Физика			
Дмитриева В.Ф. Физика для профес и спец. Технич. Проф.	2019, 2022	ФГАУ «ФИРО»	5, 5
Дмитриева В.Ф. Физика для профес. и спец. Технич. Проф. Контрольные материалы	2020	ФГАУ «ФИРО»	25, 5

Дмитриева В.Ф. Физика для профес. И спец. Технич. Проф. Сборник задач	2022	ФГАУ «ФИРО»	5
Дмитриева В.Ф. Физика для профес. И спец. Технич. Проф. Лабораторный практикум	2021	ФГБУ «ФИРО»	5
Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно научного профилей	2021	ФГБУ «ФИРО»	3
Химия			
Габриелян О.С. Химия: тесты, задачи и упражнения	2020, 2023	ФГБУ «ФИРО»	5, 5
Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля	2020, 2022	ФГБУ «ФИРО»	25, 3
Химия: практикум. Под ред. О.С. Габриеляна	2021	ФГБУ «ФИРО»	10
Ерохин Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей	2021	ФГБУ «ФИРО»	5
Ерохин Ю.М. Химия. Задачи и упражнения	2021, 2023	ФГБУ «ФИРО»	10, 5
Биология			
Паршутина Л.А. Естествознание. Биология	2023	ФГБУ «ФИРО»	5
Паршутина Л.А. Естествознание. Биология. Практикум	2023	ФГБУ «ФИРО»	3
История			
Артемов В.В. История Отечества с древнейших времен до наших дней	2022	ФГБУ «ФИРО»	15
Артемов В.В. История Часть 1	2023	ФГБУ «ФИРО»	15
Артемов В.В. История Часть 2	2023	ФГБУ «ФИРО»	15
Артемов В.В. История. Дидактические материалы	2023	ФГБУ «ФИРО»	5
Артемов В.В. История (для всех специальностей)	2022	ФГБУ «ФИРО»	15
Артемов В.В. История	2023	ФГБУ «ФИРО»	15
Обществознание (включая экономику и Право)			
Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей	2021	ФГБУ «ФИРО»	20
Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля	2023	ФГБУ «ФИРО»	5
Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля	2019, 2021	ФГАУ «ФИРО» ФГАУ «ФИРО»	5, 15
Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум	2023	ФГАУ «ФИРО»	15
Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2021	ФГАУ «ФИРО»	5

Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля	2021	ФГБУ «ФИРО»	25
Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум	2020	ФГБУ «ФИРО»	5
Основы права. Под ред. В.И. Шкатулла	2022	ФГБУ «ФИРО»	5
Смоленский М.Б. Основы права	2021	Допущ. Мин.обр	15
Физическая культура			
Бишаева А.А. Физическая культура	2020	ФГАУ «Фиро»	10
Полиевский С.А. Гигиенические основы физической культуры и спорта	2021		3
Торочкова Т.Ю. Теория и история физической культуры и спорта	2023	Реком. ФУМО	2
Кузнецов В.С. Физическая культура	2021	ФГАУ «ФИРО»	6
Виленский М.Я. Физическая культура	2022	ФГАУ «ФИРО»	6
Основы безопасности жизнедеятельности			
Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности.	2020	ФГАУ «ФИРО»	27
Микрюков В.Ю. Основы безопасности жизнедеятельности +eПриложение	2022	Реком. УМО	11
География			
Баранчиков Е.В. География	2019, 2021	ФГБУ «ФИРО»	14 5
Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум	2020	ФГУ «ФИРО»	2, 3
Дополнительные учебные предметы по выбору			
Родная литература			
Литература :учебн. 1 Ч-/Под ред. Обернихиной Г.А	2023	ФГБУ «ФИРО»	20
Литература :учебн. 2 Ч-/Под ред. Обернихиной Г.А	2023	ФГБУ «ФИРО»	20
Литература Практикум/Под ред. Обернихиной Г.А	2023	ФГБУ «ФИРО»	5
Основы профессиональной деятельности			
Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля	2019, 2021	ФГАУ «ФИРО» ФГАУ «ФИРО»	5, 15
Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум	2023	ФГАУ «ФИРО»	15
Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2021	ФГАУ «ФИРО»	5
Певцова Е.А. Право для профессий и	2021	ФГБУ «ФИРО»	25

специальностей социально-экономического профиля			
Общепрофессиональный цикл		ФГУ «ФИРО»	25
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			
Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2019, 2021, 2023	ФГАУ «ФИРО»	25, 5, 3
Основы товароведения продовольственных товаров			
Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров	2019	ФГАУ «ФИРО»	5, 15
Техническое оснащение и организация рабочего места			
Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места	2019	ФГАУ «ФИРО»	12
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			
Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании	2020	ФГАУ «ФИРО»	12, 5
Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля	2019, 2021	ФГАУ «ФИРО»	5
Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум	2023	ФГАУ «ФИРО»	15
Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2021	ФГАУ «ФИРО»	5
Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля	2021	ФГУ «ФИРО»	25
Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум	2020	ФГБУ «ФИРО»	5
Основы калькуляции и учета			
Потапова И.И. Основы калькуляции и учета	2019, 2020, 2021	ФГБУ «ФИРО»	15, 15, 5
Охрана труда			
Калинина Охрана труда в организациях питания	2020	ФГАУ «ФИРО»	25
Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности	2019	ФГБУ «ФИРО»	25
Иностранный язык в профессиональной деятельности			
Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повор-кондитер»	2022	Реком. УМО	30
Кожарская Е.Э. Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	2023	Реком. ФУМО	5
Безопасность жизнедеятельности			
Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум	2019	ФГАУ «ФИРО»	39
Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности.	2020	ФГАУ «ФИРО»	39

Физическая культура			
Бишаева А.А. Физическая культура	2020	ФГАУ «Фиро»	10
Полиевский С.А. Гигиенические основы физической культуры и спорта	2021		3
Торочкова Т.Ю. Теория и история физической культуры и спорта	2023	Реком. ФУМО	2
Кузнецов В.С. Физическая культура	2021	ФГАУ «ФИРО»	6
Виленский М.Я. Физическая культура	2022	ФГАУ «ФИРО»	6
Основы предпринимательской деятельности			
Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства	2021	ФГБУ «ФИРО»	10
Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании	2020	ФГАУ «ФИРО»	5
Профессиональный цикл			
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			
Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2020, 2022	ФГБУ «ФИРО»	15, 27
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2020	ФГБУ «ФИРО»	15, 27
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2021, 2023	ФГБУ «ФИРО»	5 27
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2021, 2023	ФГБУ «ФИРО»	5 27
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,			

кулинарных изделий, закусок			
Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2019, 2021, 2023	ФГАУ «ФИРО»	10 5 27
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2019, 2021, 2023	ФГАУ «ФИРО»	10 5 27
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2019	ФГАУ «ФИРО»	12
Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2021	ФГАУ «ФИРО»	27
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2019	ФГАУ «ФИРО»	12
Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2021	ФГАУ «ФИРО»	27
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2023	ФГАУ «ФИРО»	27
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2023	ФГАУ «ФИРО»	27

Электронные издания			
Григорьев С.Г. Математика	2020	ФГУ «ФИРО»	5
Гусев В. А Математика для профес. И спец. Соц.-экономич. Профиля. Учебник	2020	ФГУ «ФИРО»	5
Башмаков М.И. Математика. Сб. задач проф. направленности	2019	ФГАУ «Фиро»	5
Башмаков М.И. Математика. Учебник	2020	ФГАУ «ФИРО»	5

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

6.3. Требования к организации 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.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

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: 33 Сервис,

оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), 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 прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

Ф.И.О.	Занимаемая должность	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Квалификационная категория, Ученая степень, ученое звание	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Стаж работы по специальности (по направлению деятельности)	Из них в реальном секторе экономики
Промахова Наталья Владимировна	Преподаватель	1.НПО, 1989 среднее профтехучилище Специальность – повар Квалификация – повар четвертого разряда 2.Высшее, 2009 государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет» Специальность – менеджмент организации Квалификация – менеджер	Высшая квалификационная категория	Переподготовка: - АНО ДПО «Оренбургская бизнес-школа», 2017 «Технология продукции общественного питания»; - АНО ВО «Институт непрерывного образования», 2016 « Педагог среднего профессионального образования. Методология и реализация ФГОС нового поколения» Повышение квалификации: - ГБОУ ВО МО «Академия социального управления», 2020 «Профориентационное сопровождение инклюзивного профессионального образования»; - ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2020 «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой доврачебной помощи: реализация требований 273-ФЗ «Об образовании»; - ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2020 «Организационно-методическое сопровождение образовательного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»; - ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье», 2021 «Кухня от Шефа»; -- ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2023 «Безопасное использование сети «Интернет» обучающимися. Профилактика вовлечения подростков и молодежи а экстремистскую	- организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий - основы товароведения продовольственных товаров - техническое оснащение и организация рабочего места - учебная практика	20 лет	-

				деятельность»			
Маслова Юлия Анатольевна	Мастер производственного обучения	Высшее, ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» Специальность – технология продуктов общественного питания Квалификация – инженер	Высшая квалификационная категория	Переподготовка: -АНО ВО «Институт непрерывного образования», 2018 «Педагог среднего профессионального образования. Методология и реализация ФГОС нового поколения» Повышение квалификации: - ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2020 «Организационно-методическое сопровождение образовательного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»; - ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2020 «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой доврачебной помощи: реализация требований 273-ФЗ»; - АНО ВО «Институт непрерывного образования», 2022 «Деятельность педагога в поликультурном образовательном пространстве»; - ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2023 «Безопасное использование сети «Интернет» обучающимися. Профилактика вовлечения подростков и молодежи а экстремистскую деятельность»	-организация горячих блюд, закусок -процессы приготовления горячих блюд, закусок -организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков -процесс приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков -основы микробиологии	14 лет	8 лет
Лещенко Светлана Валерьевна	Преподаватель	1. СПО, 1987 Ногинский техникум советской торговли Специальность – технология приготовления пищи Квалификация – техник-технолог 2.Бакалавр, 2019 АОЧУ ВО «Московский финансово-юридический университет» Специальность – государственное	Высшая квалификационная категория	Переподготовка: -АНО ВО «Институт непрерывного образования», 2016 «Педагог среднего профессионального образования. Методология и реализация ФГОС нового поколения» Повышение квалификации: - ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2020 «Обучение педагогических работников	-основы товароведения -МДК.01.01 организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов -МДК.01.02 процессы приготовления, подготовки к	37 лет	13 лет

		муниципальное управление Квалификация бакалавр		<p>навыкам оказания первой доврачебной помощи:</p> <p>реализация требований 273-ФЗ «Об образовании»;</p> <p>- ГОУ ВО МО «Московский государственный областной университет», 2021</p> <p>«Дистанционные образовательные технологии в организации учебного процесса»;</p> <p>-АНО ВО «Институт непрерывного образования», 2022</p> <p>«Деятельность педагога в поликультурном образовательном пространстве»</p> <p>-ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2023 «Безопасное использование сети «Интернет» обучающимися. Профилактика вовлечения подростков и молодежи а экстремистскую деятельность»</p>	<p>реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>-экономические правовые основы производственной деятельности</p> <p>-основы калькуляции и учета</p> <p>-право</p> <p>-конституционное право</p> <p>-экономика</p> <p>-основы финансовой грамотности</p> <p>-экономика организации</p> <p>-экономика отрасли и предприятия</p> <p>-основы трудового законодательства</p>		
Чабанюк Алексей Владимирович	Преподаватель	<p>Высшее, 1990</p> <p>Коломенское высшее артиллерийское командное училище имени Октябрьской революции</p> <p>Специальность – командная, тактическая, артиллерийское вооружение</p> <p>Квалификация – офицер с высшим военно-специальным образованием, инженер по эксплуатации артиллерийского вооружения</p>	<p>Высшая квалификационная категория</p>	<p>Переподготовка:</p> <p>- Михайловская военная артиллерийская академия, 2005 «Профессиональная переподготовка специалистов для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере педагогики высшей школы»;</p> <p>- АНО ДПО «УрИПКип», 2016 «Учитель географии. Технологии проектирования и реализации учебного процесса в основной и средней школе с учетом требований ФГОС»;</p> <p>-АНО ВО «Институт непрерывного образования» , 2017 « Педагог среднего профессионального образования. Методология и реализация ФГОС нового поколения»;</p> <p>Повышение квалификации:</p> <p>- ГБОУ ВО МО «Академия социального управления», 2020 «Профорientационное сопровождение инклюзивного профессионального</p>	<p>-естествоведение (география)</p> <p>-ОБЖ</p> <p>-БЖ</p>	36 лет	23 год

			<p>образования»; - ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2020 «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой доврачебной помощи: реализация требований 273-ФЗ «Об образовании»; - АНО ВО «Институт непрерывного образования», 2022 «Деятельность педагога в поликультурном образовательном пространстве»; - Институт развития МЧС России Академии гражданской защиты МЧС России, 2022 «Подготовка населения в области ГО и защиты от ЧС» - ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», 2023 «Безопасное использование сети «Интернет» обучающимися. Профилактика вовлечения подростков и молодежи а экстремистскую деятельность»</p>			
--	--	--	---	--	--	--

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование 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.

7.2 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов.

Программа ГИА приведена в приложении 4.

7.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 5.

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Куприна Евгения Александровна	ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», методист
Тараканова Людмила Николаевна	ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», заведующая структурным подразделением №2

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Куприна Наталья Леонидовна	ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», заместитель директора по УР
Долгилевская Ольга Эдуардовна	ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», заместитель директора по УВР