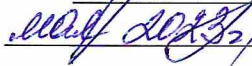


СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха по выпечке хлеба и
мучных кондитерских изделий
ООО «Шамса-Маркет»

Д.В.Изаак

«11»





УТВЕРЖДЕНО

приказом КГПОАУ «Камчатский
колледж технологии и сервиса»

от 12.05.2023 № 117-П



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация (и) выпускника
Повар. Кондитер**

Организация разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) 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 09.12.2016 № 1569.

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

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена на заседании Педагогического Совета КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса» протокол №9-а от «11» мая 2023 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ.....	5
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ.....	5
3.1 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП	5
3.2 Сочетание рабочих профессий	6
4 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	6
4.1 Область профессиональной деятельности выпускников.....	6
4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	6
4.3. Виды профессиональной деятельности.....	6
5 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	7
6 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	10
6.1 Учебный план.....	10
6.2 Календарный учебный график	16
6.3 Аннотации программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	16
6.6 Срок получения СПО.....	17
7 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
7.1 Права и обязанности колледжа при формировании ОПОП	17
7.2 Организация и проведение практик.....	18
7.3 Кадры.....	19
7.4 Учебно-методическое обеспечение	20
7.5 Материально-техническая база	20
7.6 Формирование социокультурной среды колледжа, социальная поддержка.....	22
8 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	24
Перечень приложений к ОПОП.....	28

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разработана КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса» на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);

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

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

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер».

- Устав КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

- Положение о филиале краевого государственного профессионального образовательного автономного учреждения «Камчатский колледж технологии и сервиса».

2 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В основной профессиональной образовательной программе используются следующие сокращения:

ВКР – выпускная квалификационная работа;

МДК - междисциплинарный курс;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМ - профессиональный модуль;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

СПО - среднее профессиональное образование;

УД – учебная дисциплина;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем и должен предоставить документ:

– аттестат о основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку по форме ф.086-у.

3.2. Сочетание рабочих профессий

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании ППКРС:

- повар-кондитер.

4 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

4.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: товарно-сопроводительные документы;

торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;

ассортимент товаров;

технологические процессы.

4.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП студенты должны овладеть основными видами деятельности и следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции:

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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 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

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.

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.

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.

6. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями); и ФГОС СПО по профессии, образовательная программа СПО включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы УД и ПМ, программы практик, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение студентов.

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП (ППССЗ) представлена в приложении 1.

6.1. Учебный план

Рабочий учебный план разработан на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г. Учебный план регламентирует порядок реализации ОПОП и определяет количественные и качественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;

- сроки прохождения и продолжительность практик;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;

- форму государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на ее подготовку и проведение;

- объемы каникул по годам обучения.

Рабочий учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;

- профессионального

- и разделов:

- физическая культура;

- учебная практика;

- производственная практика;

- промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 78% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы составляет 22% и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда Камчатского края и возможностями продолжения образования.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

общеобразовательный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Общеобразовательный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация	72
Общий объем программы	5904

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно.

№ п/п	Наименование элементов	Недель
	Общеобразовательная подготовка	81
1	Теоретическое обучение	57
2	Промежуточная аттестация	2
3	Каникулы	22
	Подготовка по профессии	119
4	Обучение по учебным циклам	47
5	Учебная практика	54
6	Производственная практика	
7	Промежуточная аттестация	3
8	Государственная итоговая аттестация	2
9	Каникулы	13
	ИТОГО:	199

Вариативная часть в объеме 828 часов распределена следующим образом:

- на увеличение объема времени на освоение дисциплин общеобразовательного цикла – 542 часов,

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	32
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	64
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета	23
ОП.07	Физиология питания с основами лечебного и социального питания	36
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	36
ОП.11	Организация обслуживания	40
ОП.12	Рисование и лепка	40
ОП. 13	Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере	58
ОП.14	Психология делового общения	36
ОП. 15	Дизайн, оформление и презентация блюд	40
ОП. 16	Информационные технологии в профессиональной деятельности	46
ОП. 17	Экологические основы природопользования	47
ОП. 18	Основы финансовой грамотности	36

- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей
- 286 часов.

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок	20
ПП 02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента	80
ПМ 02	Экзамен квалификационный	6
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20
ПП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента	93
МДК 05.01	Процессы организации , приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	37
МДК 05.02	Процессы организации , приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	30

Учебный год начинается 1 сентября и делится на 2 семестра, период обучения включает 8 семестров. Для определения объема образовательной

программы образовательной организацией была применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам. Продолжительность учебной недели - 5 дней.

Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

В процессе освоения ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы обучающихся. Самостоятельная работа осуществляется за счет внеаудиторных занятий, обучающихся в спортивных секциях и клубах.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 72 академических часов. В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины ОП.10 Физическая культура с учетом состояния их здоровья. При формировании образовательной программы образовательная организация предусматривает учение адаптационной дисциплины ОП.13 Психология личности и профессиональное самоопределение, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц

Участвуя в проекте Министерства финансов Российской Федерации и Всемирного банка «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации» колледж выделяет 36 часов на дисциплину ОП.18 Основы финансовой грамотности.

Расписание занятий представлено на стенде. Через расписание полностью реализуются аудиторные часы, предусмотренные учебным планом. Практическим занятиям предшествует теоретический курс, продолжением практических занятий является учебная и производственная практика, завершается обучение различными формами контроля.

При проведении практических занятий по ОДП.04 Информатика и ОДБ. 04 Иностранный язык группа делится на подгруппы численностью не менее 12 человек.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 54 недели, из них: 15,5 недель – учебной и 38,5 недель – производственной практики, что составляет 66 % от профессионального цикла образовательной программы.

Программы практик и формы отчетности определены колледжем по каждому их виду.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются следующие виды контроля: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль, итоговый контроль.

Правила и порядок проведения всех видов контроля определяется Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация организуется рассредоточено, т.е. непосредственно после окончания освоения соответствующих УД и ПМ. Если УД или ПМ осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация не планируется каждый семестр. Учет учебных достижений студентов производится при помощи бальной системы аттестации студентов колледжа. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты и зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС.

Общий объем промежуточной аттестации составляет 6 недель.

Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля.

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

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей при реализации ФГОС по специальности завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (ДЗ); экзамен (Э); экзамен квалификационный (Эк). Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов – 10. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Освоение профессиональных модулей завершается экзаменом квалификационным. Экзамен (квалификационный), представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированности у него общих и профессиональных компетенций, соответствующих конкретному профессиональному модулю.

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

Консультации проводятся при подготовке к промежуточной и государственной (итоговой) аттестации. Время и форма проведения консультаций определяется преподавателем, проведение их фиксируется в журнале.

Учебный план на базе основного общего образования содержит общеобразовательный цикл. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательной подготовки (2160 часов) распределено на изучение базовых и профильных дисциплин. Общеобразовательная подготовка осуществляется на трех курсах обучения.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено следующим образом:

– на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла 1469 часов;

– на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла 358 часов;

– на изучение предлагаемых учебных дисциплин – 153 часов.

При этом на изучение дисциплины БД.7 Основы безопасности жизнедеятельности отводится 72 часа, дисциплины БД.6 Физическая культура – 3 часа в неделю, БД.11 Индивидуальный проект 36 часов.

Экзамены проводятся на 2 курсе по ПД.01 Информатика, БД.02 Русской язык и БД.04 Математика. По русскому языку и математике – в письменной форме, по информатике – в устной.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

Учебный план представлен в приложении 2.

6.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором колледжа сроком на один учебный год. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул студентов.

Таблица «Календарный учебный график» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с рабочим планом. Для УД и МДК указываются часы обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и на весь семестр. Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки. Практики проводятся как концентрированно, так и рассредоточено.

Календарный учебный график представлен в приложении 3.

6.3 Аннотации программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей представлены в приложении 4.

6.4. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся колледжа;
- 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.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.

6.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.

6.6 Срок получения СПО

Срок получения образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

7 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1 Права и обязанности колледжа при формировании ОПОП

При формировании ОПОП колледж:

– имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

– имеет право определять для освоения студентами в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) согласно ФГОС СПО;

– обязан ежегодно обновлять ОПОП с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

– обязан в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

– обязан обеспечивать эффективную самостоятельную работу студентов в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

– обязан обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

– обязан сформировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие студентов в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

– должен предусматривать, в целях реализации компетентностного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

7.2 Организация и проведение практик

Практика является обязательным разделом программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку

обучающихся. Практика направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности по профессии.

Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях колледжа, а также в торговых предприятиях на основе договоров с предприятиями Камчатского края.

Производственная практика проводится с целью формирования у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится в торговых предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов.

Программы практик представлены в приложении 6.

7.3 Кадры

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, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 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, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

7.4 Учебно-методическое обеспечение

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла 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. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

7.5 Материально-техническая база

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации.

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов представляют собой специальные помещения, 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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» располагает спортивной инфраструктурой,

обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актальный зал

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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя: **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 аудио визуализации, 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;
Набор инструментов для карвинга;
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
Льдогенерат
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

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

7.6 Формирование социокультурной среды колледжа, социальная поддержка

Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

В основу воспитательной деятельности колледжа положена, концепция, рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества со Студенческим советом.

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Педагогическом совете.

В колледже сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и внутриучрежденческого уровня.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы следующие должностные лица:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- кураторы групп;
- мастера производственного обучения;
- воспитатель общежития;
- преподаватель основ безопасности жизнедеятельности;
- руководитель физического воспитания.

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность.

Важную роль в воспитательном процессе играют руководители групп: кураторы и мастера производственного обучения, которые закрепляются за каждой студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального

воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

8 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе. В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы осуществляется при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным

модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледжем в качестве внештатных экспертов активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения студентами образовательной программы.

Итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки студентов.

Итоговая аттестация, завершающая освоение основных профессиональных образовательных программ, является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации по ФГОС СПО является предоставление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождению практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (дневники).

Выполнение практической выпускной квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Содержание выпускной практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы должна соответствовать уровню 3-5 квалификационного разряда, в зависимости от подготовленности выпускника.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику колледжа и выдача ему диплома осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию. Присвоение квалификации происходит на заключительном заседании ГЭК, решение комиссии записывается в протокол заседания.

Решение государственной аттестационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома оформляется приказом директора колледжа.

Повторная аттестация

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)

образовательной программы или не прохождения промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

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

Для проведения промежуточной аттестации во второй раз лицеем создается комиссия.

Обучающиеся, не прошедшие промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющие академическую задолженность, переводятся на следующий курс условно.

График проведения повторной аттестации (график ликвидации задолженностей) доводится до сведения обучающихся и их родителей (лицам, их заменяющим). Результаты повторной аттестации оформляются в ведомости на передачу (экзамена, зачета), которая не позднее следующего дня за днем аттестации, сдается в учебную часть.

Обучающиеся по основным профессиональным образовательным программам, не ликвидировавшие в установленные сроки академической задолженности, отчисляются как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана

Повторная аттестация обучающегося разрешается не более двух раз.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 7.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ К ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Приложение 1. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП (ППКРС)

Приложение 2. Учебный план

Приложение 3. Календарный учебный график

Приложение 4. Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей)

Приложение 5. Рабочая программа воспитания. Календарный график воспитательной работы.

Приложение 6. Программы практик

Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ
ПРОГРАММУ ПО ПРОФЕССИИ**

43.01.09 Повар, кондитер

для студентов набора 2023 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
одобрены на заседании
Педагогического совета КПГОАУ
«Камчатский колледж технологии
и сервиса», протокол №13
от «31» августа 2023 г.

В ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования набора 2023 года на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел документа	Содержание дополнений/ изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1.	Раздел 7. Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена. п. 7.4. Учебно-методическое обеспечение	Внесены корректировки в учебно-методическое обеспечение учебной дисциплины общеобразовательного и гуманитарного цикла «История России»	Письмо Министерства просвещения РФ от 7 августа 2023 г. N АБ-3318/03 "Об использовании единых учебников истории для 10-11 классов"