



Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
от «27» 06 2022 г
№ 462у

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

43.01.09 Повар, кондитер

(очная форма обучения)

2022 г.

Аннотация программы

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по очной форме обучения на базе основного общего образования

Авторы:

Преподаватели
ГБПОУ «ЮУГК»

Сафиулина В. В.
Ахлюстина Е. В.
Булаева М. Ю.
Золотова О. А.
Глазкова Н. А.
Хусаинова Н. А.
Кожедуб Е. А.
Искандярова А. Р.
Макаров В. В.
Медведева Я. В.
Дзортова Т. А.
Сорокина М. Н.
Абдуллина В. А.
Королевская К. В.
Мелентьева Т. Н.
Долгова В. Н.

Нормативный срок освоения программы: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования: естественно-научный

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рассмотрена на заседании Педагогического Совета ГБПОУ «ЮУГК» Кыштымский филиал

протокол от «27» июня 2022 г, № 11

СОДЕРЖАНИЕ

1 Нормативная документация

- 1.1 Федеральный государственный образовательный стандарт
- 1.2. Примерный учебный план
- 1.3 Учебный план
- 1.4 Календарный учебный график
- 1.5 Календарный график аттестаций
- 1.6 Кадровое обеспечение учебного процесса по образовательной программе

2 Учебно-методическое обеспечение

2.1 Примерные программы по общеобразовательному циклу

- 2.1.1 Примерная программа дисциплины **ОУДБ.01 Русский язык**
- 2.1.2 Примерная программа дисциплины **ОУДБ.02 Литература**
- 2.1.3 Примерная программа дисциплины **ОУДБ.03 Иностранный язык**
- 2.1.4 Примерная программа дисциплины **ОУДБ.04 История**
- 2.1.5 Примерная программа дисциплины **ОУДБ.05 Физическая культура**
- 2.1.6 Примерная программа дисциплины **ОУДБ. 06 Основы безопасности жизнедеятельности**
- 2.1.7 Примерная программа дисциплины **ОУДБ.07 Астрономия**
- 2.1.8 Примерная программа дисциплины **ОУДБ.08 Родная литература**
- 2.1.9 Примерная программа дисциплины **ОУДБ.09 Информатика**
- 2.1.10 Примерная программа дисциплины **0.00 Индивидуальный проект**
- 2.1.11 Примерная программа дисциплины **ОУДУ.01 Математика**
- 2.1.12 Примерная программа дисциплины **ОУДУ.02 Химия**
- 2.1.13 Примерная программа дисциплины **ОУДУ.03 Биология**
- 2.1.14 Примерная программа дисциплины **ЭК.01 Экологическая безопасность**
- 2.1.15 Примерная программа дисциплины **ЭК.02 Введение в профессию**
- 2.1.16 Примерная программа дисциплины **ЭК.03 Основы проектной (исследовательской) деятельности**
- 2.1.17 Примерная программа дисциплины **ЭК.04 Основы психологии**
- 2.1.18 Примерная программа дисциплины **ЭК.05 Деловая культура**
- 2.1.19 Примерная программа дисциплины **ЭК.06 Основы здорового питания**

2.2. Примерные программы по общепрофессиональному циклу:

- 2.2.1 Примерная программа дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве**
- 2.2.2 Примерная программа дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**
- 2.2.3 Примерная программа дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**
- 2.2.4 Примерная программа дисциплины **ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности**
- 2.2.5 Примерная программа дисциплины **ОП.05 Охрана труда**
- 2.2.6 Примерная программа дисциплины **ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности**
- 2.2.7 Примерная программа дисциплины **ОП.07 Безопасность жизнедеятельности**
- 2.2.8 Примерная программа дисциплины **ОП.08 Физическая культура**
- 2.2.9 Примерная программа дисциплины **ОП.09 Основы калькуляции и учета**
- 2.2.10 Примерная программа дисциплины **ОП.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**
- 2.2.11 Примерная программа дисциплины **ОП.11 Способы поиска работы, трудоустройства**
- 2.2.12 Примерная программа дисциплины **ОП.12 Основы предпринимательской деятельности**
- 2.2.13 Примерная программа дисциплины **ОП.13 Основы финансовой грамотности**

2.3. Примерные программы по профессиональному циклу:

2.3.1 Примерная программа профессионального модуля **ПМ.01 Подготовка и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента**

2.3.2 Примерная программа профессионального модуля **ПМ.02 Подготовка, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

2.3.3 Примерная программа профессионального модуля **ПМ.03 Подготовка, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

2.3.4 Примерная программа профессионального модуля **ПМ.04 Подготовка, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

2.3.5 Примерная программа профессионального модуля **ПМ.05 Подготовка, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

2.4 Рабочие программы по общеобразовательному циклу

2.4.1 Рабочая программа дисциплины **ОУДБ.01 Русский язык**

2.4.2 Рабочая программа дисциплины **ОУДБ.02 Литература**

2.4.3 Рабочая программа дисциплины **ОУДБ.03 Иностранный язык**

2.4.4 Рабочая программа дисциплины **ОУДБ.04 История**

2.4.5 Рабочая программа дисциплины **ОУДБ.05 Физическая культура**

2.4.6 Рабочая программа дисциплины **ОУДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности**

2.4.7 Рабочая программа дисциплины **ОУДБ.07 Астрономия**

2.4.8 Рабочая программа дисциплины **ОУДБ.08 Родная литература**

2.4.9 Рабочая программа дисциплины **ОУДБ.09 Информатика**

2.4.10 Рабочая программа дисциплины **0.00 Индивидуальный проект**

2.4.11 Рабочая программа дисциплины **ОУДУ.01 Математика**

2.4.12 Рабочая программа дисциплины **ОУДУ.02 Химия**

2.4.13 Рабочая программа дисциплины **ОУДУ.03 Биология**

2.4.14 Рабочая программа дисциплины **ЭК.01 Экологическая безопасность**

2.4.15 Рабочая программа дисциплины **ЭК.02 Введение в профессию**

2.4.16 Рабочая программа дисциплины **ЭК.03 Основы проектной (исследовательской) деятельности**

2.4.17 Рабочая программа дисциплины **ЭК.04 Основы психологии**

2.4.18 Рабочая программа дисциплины **ЭК.05 Деловая культура**

2.4.19 Рабочая программа дисциплины **ЭК.06 Основы здорового питания**

2.5. Рабочие программы по общепрофессиональному циклу:

2.5.1 Рабочая программа дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

2.5.2 Рабочая программа дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

2.5.3 Рабочая программа дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

2.5.4 Рабочая программа дисциплины **ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

2.5.5. Рабочая программа дисциплины **ОП.05 Охрана труда**

2.5.6. Рабочая программа дисциплины **ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

2.5.7 Рабочая программа дисциплины **ОП.07 Безопасность жизнедеятельности**

2.5.8 Рабочая программа дисциплины **ОП.08 Физическая культура**

- 2.5.9 Рабочая программа дисциплины **ОП.09 Основы калькуляции и учета**
- 2.5.10 Рабочая программа дисциплины **ОП.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**
- 2.5.11 Рабочая программа дисциплины **ОП.11 Способы поиска работы, трудоустройства**
- 2.5.12 Рабочая программа дисциплины **ОП.12 Основы финансовой грамотности**
- 2.5.13 Рабочая программа дисциплины **ОП.13 Основы финансовой грамотности**

2.6. Рабочие программы по профессиональному циклу:

- 2.6.1 Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента**
- 2.6.2 Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
- 2.6.3 Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
- 2.6.4 Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**
- 2.6.5 Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

2.7. Рабочие программы учебных практик

- 2.7.1 Рабочая программа учебной практики **УП.01**
- 2.7.2 Рабочая программа учебной практики **УП.02**
- 2.7.3 Рабочая программа учебной практики **УП.03**
- 2.7.4 Рабочая программа учебной практики **УП.04**
- 2.7.5 Рабочая программа учебной практики **УП.05**

2.8. Рабочая программа производственной практики **ПП.01, ПП.02, ПП.03, ПП.04, ПП.05**

2.9 Программа государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

2.10. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям:

- 2.10.1 **ОУДБ.01 Русский язык**
- 2.10.2 **ОУДБ.02 Литература**
- 2.10.3 **ОУДБ.03 Иностранный язык**
- 2.10.4 **ОУДБ.04 История**
- 2.10.5 **ОУДБ.05 Физическая культура**
- 2.10.6 **ОУДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности**
- 2.10.7 **ОУДБ.07 Астрономия**
- 2.10.8 **ОУДБ.08 Родная литература**
- 2.10.9 **ОУДБ.09 Информатика**
- 2.10.10 **0.00 Индивидуальный проект**
- 2.10.11 **ОУДУ.01 Математика**
- 2.10.12 **ОУДУ.02 Химия**
- 2.10.13 **ОУДУ.03 Биология**
- 2.10.14 **ЭК.01 Экологическая безопасность**
- 2.10.15 **ЭК.02 Введение в профессию**
- 2.10.16 **ЭК.03 Основы проектной (исследовательской) деятельности**
- 2.10.17 **ЭК.04 Основы психологии**

- 2.10.18 **ЭК.05** *Деловая культура*
- 2.10.20 **ЭК.06** *Основы здорового питания*
- 2.10.20 **ОП.01** *Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве*
- 2.10.21 **ОП.02** *Основы товароведения продовольственных товаров*
- 2.10.22 **ОП.03** *Техническое оснащение и организация рабочего места*
- 2.10.23 **ОП.04** *Экономические и правовые основы производственной деятельности*
- 2.10.24 **ОП.05** *Охрана труда*
- 2.10.25 **ОП.06** *Иностранный язык в профессиональной деятельности*
- 2.10.26 **ОП.07** *Безопасность жизнедеятельности*
- 2.10.27 **ОП.08** *Физическая культура*
- 2.10.28 **ОП.09** *Основы калькуляции и учета*
- 2.10.29 **ОП.10** *Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*
- 2.10.30 **ОП.11** *Способы поиска работы, трудоустройства*
- 2.10.31 **ОП.12** *Основы финансовой грамотности*
- 2.10.32 **ОП.13** *Основы финансовой грамотности*
- 2.10.33 **ПМ.01** *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента*
- 2.10.34 **ПМ.02** *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
- 2.10.35 **ПМ.03** *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
- 2.10.36 **ПМ.04** *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*
- 2.10.37 **ПМ.05** *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*

3 Средства обучения

- 3.1 Сведения о материально-техническом обеспечении и об оснащенности образовательного процесса
- 3.2 Сведения об оснащенности кабинетов, лабораторий, мастерских
- 3.3. Сведения об обеспеченности литературой

Кадровое обеспечение учебного процесса по образовательной программе

№ п/п	Ф.И.О.	Должность (в соответствии с записями в трудоустройке)	Образование	Стаж педагогической	Квалификационная категория	Год повышения квалификации (стажировки)
1	Сафиулина Валентина Владимировна	Преподаватель	высшее	44	ВКК	2021
2	Ахлюстина Евгения Владимировна	Преподаватель	высшее	10	1КК	2021
3	Булаева Марина Юрьевна	Преподаватель	высшее	10	Без категории	2021
4	Кожедуб Евгения Александровна	Преподаватель	высшее	14	1КК	2021
5	Золотова Оксана Андреевна	Преподаватель	высшее	23	1КК	2021
6	Глазкова Надежда Александровна	Преподаватель	высшее	9	Без категории	2015
7	Макаров Владимир Викторович	Преподаватель	высшее	39	ВКК	2021
8	Медведева Яна Венедиктовна	Преподаватель	высшее	29	1КК	2021
9	Хусаинова Надежда Александровна	Преподаватель	средне-профессиональное	33	ВКК	2021
10	Искандярова Альбина Раульевна	Преподаватель	высшее	9	Без категории	2021
11	Дзортова Татьяна Александровна	Преподаватель	высшее	25	ВКК	2021
12	Сорокина Марина Николаевна	Преподаватель	высшее	20	ВКК	2021
13	Абдуллина Венера Мидахатовна	Преподаватель	высшее	3	Без категории	2021
14	Королевская Кристина Викторовна	Преподаватель	Высшее	2	Без категории	2021
15	Мелентьева Татьяна Николаевна	Мастер п/о	средне-профессиональное	26	Без категории	2019
16	Долгова Валентина Николаевна	Мастер п/о	средне-профессиональное	8	Без категории	2021

Повар, кондитер

*Сведения о материально-техническом обеспечении и об оснащённости образовательного процесса***Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в соответствии с учебным планом**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских	Количество
Кабинетов (в том числе ООД)	15
Лаборатории	2
Залы	3

Сведения об оснащённости кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ кабинета	Наименование кабинетов	Оборудование, механизмы, приборы, %	Инструменты, приспособления, %	Изделия, материалы %	ТСО, ВТ, %	Дидактическая литература, %	Средний процент оснащённости, %
1	2	3	4	5	6	7	8
	Кабинеты						
1.	русского языка и литературы	-	-	-	100	95	98
2.	иностранного языка	-	-	-	85	100	93
3.	математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии	-	-	-	85	100	93
4.	физики	-	-	-	85	100	93
5.	астрономии	-	-	-	84	85	78
6.	информатики	-	-	-	84	85	78
7.	химии	-	-	-	84	85	78
8.	экологии, биологии	-	-	-	84	80	78
9.	социально-экономических дисциплин	-	-	-	85	100	93
10.	безопасности жизнедеятельности	-	-	-	90	100	95

	и охраны труда						
11.	основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	30	30	-	80	75	45
12.	экологии, биологии	-	-	-	84	80	78
13.	технологии кулинарного и кондитерского производства	60	75	100	80	95	82
14.	товароведения продовольственных товаров	30	30	-	80	80	44
15.	технического оснащения и организации рабочего места	80	80	-	80	80	64
	Лаборатории						
1.	Учебная кухня ресторана	100	100	100	100	80	96
2.	Учебный кондитерский цех	100	100	100	100	80	96
	Спортивный комплекс						
1	Спортивный зал	95	85	75	60	70	77
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	90	80	70	70	80	82
2	Актный зал	95	85	70	80	-	83

Сведения об обеспеченности литературой

«Повар, кондитер»

Фонд основной учебной литературы по циклам дисциплин	Количество экземпляров			Обеспеченность на одного обучающегося, экз.
	Всего	в т.ч. электронные учебные издания	из них изданных за последние 5 лет (печатные и электронные издания)	
Общий фонд литературы,	7765	4175	3693	77,7
в т.ч.				
фонд учебной литературы по общеобразовательному циклу	4817	2375	1580	48,2
фонд учебной литературы по общепрофессиональным дисциплинам	1885	1300	1375	18,9
фонд учебной литературы по профессиональным модулям	1063	500	738	10,6
Выписываемые периодические издания (2022/2023 учебном году)	3	-	-	-
Учебная, методическая, справочная литература, разработанная преподавателями организации	-	-	-	-

