



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

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора  
от «08» 06 2023 г  
№ 533/у

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

43.01.09 Повар, кондитер

(очная форма обучения)

2023 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.  
Хабисултанова М. Б.  
Хусаинова Н. А.  
Аккулова Р. Х.  
Искандярова А. Р.  
Медведева Я. В.  
Дзоргова Т. А.  
Абдуллина В. А.  
Королевская К. В.  
Мелентьева Т. Н.  
Долгова В. Н.  
Долгова Н. А.  
Еремина М. Л.  
Макаров В. В.

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 «07» июня 2023г, № 13

## 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 **ООД.01 Русский язык**
- 2.1.2 Примерная программа дисциплины **ООД.02 Литература**
- 2.1.3 Примерная программа дисциплины **ООД.03 Иностранный язык**
- 2.1.4 Примерная программа дисциплины **ООД.04 Математика**
- 2.1.5 Примерная программа дисциплины **ООД.05 Информатика**
- 2.1.6 Примерная программа дисциплины **ООД.06 История**
- 2.1.7 Примерная программа дисциплины **ООД.07 Обществознание**
- 2.1.8 Примерная программа дисциплины **ООД.08 География**
- 2.1.9 Примерная программа дисциплины **ООД.09 Физика**
- 2.1.10 Примерная программа дисциплины **ООД.10 Химия**
- 2.1.11 Примерная программа дисциплины **ООД.11 Биология**
- 2.1.12 Примерная программа дисциплины **ООД.12 Физическая культура**
- 2.1.13 Примерная программа дисциплины **ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности**
- 2.1.14 Примерная программа дисциплины **ООД.14 Основы проектной (исследовательской)**

#### **деятельности**

- 2.1.15 Примерная программа дисциплины **ООД.15 Россия – моя история**
- 2.1.16 Примерная программа дисциплины **ООД.18 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**
- 2.1.17 Примерная программа дисциплины **0.00 Индивидуальный проект**

#### 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.11 Способы поиска работы, трудоустройства**
- 2.2.11 Примерная программа дисциплины **ОП.12 Основы предпринимательской деятельности**
- 2.2.12 Примерная программа дисциплины **ОП.13 Основы финансовой грамотности**

#### 2.3. Примерные программы по профессиональному циклу:

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

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

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

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

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

#### 2.4 Рабочие программы по общеобразовательному циклу

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

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

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

2.4.4 Рабочая программа дисциплины **ООД.04 Математика**

2.4.5 Рабочая программа дисциплины **ООД.05 Информатика**

2.4.6 Рабочая программа дисциплины **ООД.06 История**

2.4.7 Рабочая программа дисциплины **ООД.07 Обществознание**

2.4.8 Рабочая программа дисциплины **ООД.08 География**

2.4.9 Рабочая программа дисциплины **ООД.09 Физика**

2.4.10 Рабочая программа дисциплины **ООД.10 Химия**

2.4.11 Рабочая программа дисциплины **ООД.11 Биология**

2.4.12 Рабочая программа дисциплины **ООД.12 Физическая культура**

2.4.13 Рабочая программа дисциплины **ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности**

2.4.14 Рабочая программа дисциплины **ООД.14 Основы проектной (исследовательской)**

#### **тельности**

2.4.15 Рабочая программа дисциплины **ООД.15 Россия – моя история**

2.4.16 Рабочая программа дисциплины **ООД.16 Экологическая безопасность**

2.4.17 Рабочая программа дисциплины **ООД.17 Введение в профессию**

2.4.18 Рабочая программа дисциплины **ООД.18 Социальная адаптация и основы социально-**

#### **тивовых знаний**

2.4.19 Рабочая программа дисциплины **ООД.19 Основы бережливого производства**

2.4.20 Рабочая программа дисциплины **ООД.20 Кухни мира**

2.4.21 Рабочая программа дисциплины **ООД.21 Основы психологии**

2.4.22 Рабочая программа дисциплины **ООД.22 Основы здорового питания**

2.4.23 Рабочая программа дисциплины **0.00 Индивидуальный проект**

#### 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 Деловая культура**
- 2.5.11 Рабочая программа дисциплины **ОП.11 Способы поиска работы, трудоустройства**
- 2.5.12 Рабочая программа дисциплины **ОП.12 Основы предпринимательской деятельности**
- 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 **ООД.01 Русский язык**
- 2.10.2 **ООД.02 Литература**
- 2.10.3 **ООД.03 Иностранный язык**
- 2.10.4 **ООД.04 Математика**
- 2.10.5 **ООД.05 Информатика**
- 2.10.6 **ООД.06 История**
- 2.10.7 **ООД.07 Обществознание**
- 2.10.8 **ООД.08 География**
- 2.10.9 **ООД.09 Физика**
- 2.10.10 **ООД.10 Химия**
- 2.10.11 **ООД.11 Биология**
- 2.10.12 **ООД.12 Физическая культура**
- 2.10.13 **ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности**
- 2.10.14 **ООД.14 Основы проектной (исследовательской) деятельности**
- 2.10.15 **ООД.15 Россия – моя история**
- 2.10.16 **ООД.16 Экологическая безопасность**
- 2.10.17 **ООД.17 введение в профессию**

- 2.10.18 ***ООД.18 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний***
- 2.10.19 ***ООД.19 Основы бережливого производства***
- 2.10.20 ***ООД.20 Кухни мира***
- 2.10.21 ***ООД.21 Основы психологии***
- 2.10.22 ***ООД.22 Основы здорового питания***
- 2.10.23 ***0.00 Индивидуальный проект***
- 2.10.24 ***ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве***
- 2.10.25 ***ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров***
- 2.10.26 ***ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места***
- 2.10.27 ***ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности***
- 2.10.28 ***ОП.05 Охрана труда***
- 2.10.29 ***ОП.06 Иностраннный язык в профессиональной деятельности***
- 2.10.30 ***ОП.07 Безопасность жизнедеятельности***
- 2.10.31 ***ОП.08 Физическая культура***
- 2.10.32 ***ОП.09 Основы калькуляции и учета***
- 2.10.33 ***ОП.10 Деловая культура***
- 2.10.34 ***ОП.11 Способы поиска работы, трудоустройства***
- 2.10.35 ***ОП.12 Основы предпринимательской деятельности***
- 2.10.36 ***ОП.13 Основы финансовой грамотности***
- 2.10.37 ***ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента***
- 2.10.38 ***ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***
- 2.10.39 ***ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***
- 2.10.40 ***ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента***
- 2.10.41 ***ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента***
- 2.10.42 ***УП. 01***
- 2.10.43 ***УП. 02***
- 2.10.44 ***УП. 03***
- 2.10.45 ***УП. 04***
- 2.10.46 ***УП. 05***
- 2.10.47 ***ПП. 01***
- 2.10.48 ***ПП. 02***
- 2.10.49 ***ПП. 03***
- 2.10.50 ***ПП. 04***
- 2.10.51 ***ПП. 05***

### 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*

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Должность (в соответствии с записями в трудовой книжке)</b>	<b>Образование</b>	<b>Стаж педагогической</b>	<b>Квалификационная категория</b>	<b>Год повышения квалификации (стажировки)</b>
1	Сафиулина Валентина Владимировна	Преподаватель	высшее	45	ВКК	2021
2	Ахлюстина Евгения Владимировна	Преподаватель	высшее	11	1КК	2021
3	Булаева Марина Юрьевна	Преподаватель	высшее	10	Без категории	2021
4	Еремина Марина Леонидовна	Преподаватель	Высшее	32	Без категории	2021
5	Золотова Оксана Андреевна	Преподаватель	высшее	24	1КК	2021
6	Аккулова Рита Хажеевна	Преподаватель	Высшее	31	Без категории	
7	Макаров Владимир Викторович	Преподаватель	высшее	40	ВКК	2021
8	Медведева Яна Венедиктовна	Преподаватель	высшее	29	1КК	2021
9	Хусаинова Надежда Александровна	Преподаватель	средне-профессиональное	40	ВКК	2021
10	Искандярова Альбина Раульевна	Преподаватель	высшее	10	Без категории	2021
11	Дзортова Татьяна Александровна	Преподаватель	высшее	25	ВКК	2021
12	Хабисултанова Марина Борисовна	Преподаватель	высшее	9	первая	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	28	Без категории	2019
16	Долгова Валентина Николаевна	Мастер п/о	средне-профессиональное	9	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**

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

**Сведения об оснащённости кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

<b>№ кабинета</b>	<b>Наименование кабинетов</b>	<b>Оборудование, механизмы, приборы, %</b>	<b>Инструменты, приспособления, %</b>	<b>Изделия, материалы %</b>	<b>ТСО, ВТ, %</b>	<b>Дидактическая литература, %</b>	<b>Средний процент оснащённости, %</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
	<b>Кабинеты</b>						
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 и охраны труда	-	-	-	90	100	95

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
	<b>Лаборатории</b>						
1.	Учебная кухня ресторана	100	100	100	100	80	96
2.	Учебный кондитерский цех	100	100	100	100	80	96
	<b>Спортивный комплекс</b>						
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	Актовый 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,	6387	4425	4325	63,9
в т.ч.				
фонд учебной литературы по общеобразовательному циклу	3189	2100	2000	31,9
фонд учебной литературы по общепрофессиональным дисциплинам	2500	1925	1825	25,0
фонд учебной литературы по профессиональным модулям	698	400	500	7,0
Выписываемые периодические издания (2023/2024 учебном году)	3	-	-	-
Учебная, методическая, справочная литература, разработанная преподавателями организации	5	5	5	100