

**ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ПО  
ПРОФЕССИИ 43.01.09**

# Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»

- П 10 ст. 2 **Примерная основная образовательная программа**

учебно-методическая документация (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов), определяющую рекомендуемые объем и содержание образования определенного уровня и (или) определенной направленности, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

# Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594



Зарегистрировано в Минюсте России 29 июля 2014 г. №33335

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ПРИКАЗ ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА РАЗРАБОТКИ ПРИМЕРНЫХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, ПРОВЕДЕНИЯ ИХ ЭКСПЕРТИЗЫ И ВЕДЕНИЯ РЕЕСТРА ПРИМЕРНЫХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

28 мая 2014 г.

№594

*Список изменяющих документов*

*(в ред. Приказов Минобрнауки России от 07.10.2014 N 1307, от 09.04.2015 N 387)*

В соответствии с частью 11 статьи 12 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566; N 19, ст. 2289) и пунктом 5.2.7 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923; N 33, ст. 4386; N 37, ст. 4702; 2014, N 2, ст. 126; N 6, ст. 582; N 19, ст. 2289), приказываю:

Утвердить прилагаемый Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ.

Министр  
Д.В.ЛИВАНОВ

### ПРИЛОЖЕНИЕ ПОРЯДОК РАЗРАБОТКИ ПРИМЕРНЫХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, ПРОВЕДЕНИЯ ИХ ЭКСПЕРТИЗЫ И ВЕДЕНИЯ РЕЕСТРА ПРИМЕРНЫХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

*Список изменяющих документов*

*(в ред. Приказов Минобрнауки России от 07.10.2014 N 1307, от 09.04.2015 N 387)*

#### I. Общие положения

1. Настоящий Порядок определяет правила разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ (далее соответственно - примерная программа, реестр).

*(в ред. Приказа Минобрнауки России от 07.10.2014 N 1307)*



# Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО

Министерство образования и науки Российской Федерации

[ГЛАВНАЯ](#)[НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ АКТЫ](#)[РЕЕСТР ПРИМЕРНЫХ ПРОГРАММ](#)[КОНТАКТЫ](#)

## О Реестре

**Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО** создан в соответствии с пунктом 10 статьи 12 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, Приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594. Право ведения реестра примерных основных образовательных программ в части образовательных программ среднего профессионального образования предоставлено федеральному государственному автономному учреждению "Федеральный институт развития образования" в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 16 июля 2015 г. № 722.

**Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО** содержит **примерные основные образовательные программы** среднего профессионального образования, которые разрабатываются по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам подготовки специалистов среднего звена, **примерные программы** в части учебных предметов, курсов, дисциплин или модулей, а также **примерные образовательные программы** общеобразовательного цикла (Примерные программы).

Примерные программы направляются для размещения в реестре **Федеральными учебно-методическими объединениями**. Порядок ведения Реестра ПООП СПО определяется соответствующим Положением.

**Внимание ! Сайт работает в тестовом режиме!**

Количество ПООП: 1

Количество ППМ: 1

Количество ППООЦ: 17

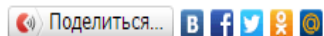


РГУТИС » Все Новости » Примерные ООП СПО ТОП-50

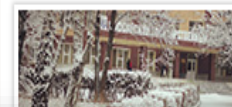
Автор: helen, 11-01-2017, 17:51

## Примерные ООП СПО ТОП-50

УМК ПООП СПО 43.02.13 Технология парикмахерских работ  
УМК ПООП СПО 43.02.12 Технология эстетических работ  
УМК ПООП СПО 43.01.09 Повар, кондитер  
УМК ПООП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
УМК ПООП СПО 43.02.14 Гостиничное дело



## АБИТУРИЕНТУ



# Центр развития профессионального образования

Уважаемые коллеги, планирующие в 2017 году приступить к реализации программ по новым позициям Перечней профессий и специальностей СПО, относящимся к списку наиболее востребованных и перспективных профессий и специальностей (ТОП-50), большая просьба ознакомиться с проектами примерных программ, предлагаемых на данной странице и выслать в наш адрес свои замечания и предложения. ([fgos-top-50@mail.ru](mailto:fgos-top-50@mail.ru))

Сегодня уже утверждены изменения в Перечень профессий и специальностей СПО, ознакомится с которым можно по ссылке

[http://www.lexed.ru/search/detail.php?ELEMENT\\_ID=6200&q](http://www.lexed.ru/search/detail.php?ELEMENT_ID=6200&q)

Кроме того утверждены новыми ФГОС, с которыми можно ознакомиться по ссылке

<https://yadi.sk/d/ptQYmsBB37wAUV>

Поделиться этим

- На Facebook
- На Twitter
- На Google+

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**

*(шифр наименования в соответствии с ФГОС (профиль<sup>1</sup>))*

Форма обучения очная, очно-заочная и заочная

Квалификации выпускника: **повар - кондитер**

*(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)*

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев

Разработчики:

**Ананьева Татьяна Николаевна** - Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, проректор ФГБОУ ВПО «РГУТИС» д.социол.наук, профессор

**Быковец Ольга Анатольевна** - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»

**Соколова Елена Ивановна** - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»

**Янченкова Елена Владимировна** - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»

**Кузьминова Татьяна Николаевна** - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»

**Ермилова Светлана Владимировна** - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

**Илюхина Галина Ивановна** - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

**Ледовских Николай Анатольевич** - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК»

**ПОО вправе  
самостоятельно  
разработать  
примерную основную  
образовательную  
программу**

# СТРУКТУРА

1. Общие положения
2. Требования к результатам освоения образовательной программы
3. Содержание требований к структурным элементам программы (ПК, ОК)
4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса
5. Приложения (программы УД, ПМ набор типовых КИМ)



# Виды профессиональной 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

# **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

- ***Область профессиональной деятельности***
- ***Вид профессиональной деятельности***
- ***Объекты профессиональной деятельности***
- ***Возможные наименования должностей выпускников***
- ***Возможные места работы***
- ***Возможные режимы работы***
- ***Медицинские противопоказания***
- ***Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера***

# Структура Профессиональных модулей

- **МДК 1**

**Организация процессов приготовления и подготовки...**

- **МДК 2**

**Приготовление и подготовка  
к реализации...**

# **Демонстрационный экзамен**

- **Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится**
- **- в виде демонстрационного экзамена.**

### 3. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

#### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

Профессиональные модули составляют основу примерной образовательной программы, поскольку именно они формируют профессиональные компетенции и от их содержания зависит набор и содержание дисциплин ОПД и ЕН.

Содержание каждого профессионального модуля состоит из совокупности содержания разделов, обеспечивающих освоение профессиональных компетенций.

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного Раздела ПМ. При необходимости один раздел может объединять 2 ПК. (Это допускается в случае тесного сопряжения двух ПК).

Для каждого раздела ПМ, оформляется Спецификация. Количество спецификаций равняется количеству подлежащих освоению профессиональных компетенций.

ПМ 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Спецификация 1.1.

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов,	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	требования	Участок для

#### Спецификация 3.3

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона холодного цеха; <u>Весомизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для

### 3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы

#### 3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

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

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<i>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</i>	<i>МДК 01.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	<i>64</i>	<i>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</i>	<i>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с</i>	<i>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки</i>

# Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы

- Текущий контроль успеваемости,
- Промежуточная аттестация
- Государственная итоговая аттестация обучающихся

## Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

### Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

### Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;  
технического оснащения и организации рабочего места.

### Мастерские:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,  
кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех.

### Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами  
стрелковый тир (в любой модификации, включая  
стрельбы.

### Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интерн  
актовый зал.

**Материально-техническое оснащение** лаборатори  
по профессии (специальности)

Образовательная организация, реализующая програ

## **Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии (специальности)

Образовательная организация, реализующая программу по (профессии) профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение Учебной кухни ресторана:

Основное и вспомогательной технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
<b>Весозмерительное оборудование:</b>		
1	Весы настольные электронные	15
<b>Тепловое оборудование:</b>		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1



**Спасибо за внимание!**