

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НИКОЛОГОРСКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор кафе «Лилия»  
п. Никологоры



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАПОУ ВО «НАПК»



Приказ №143 от 31.08.21г  
Лопухов Д.В.

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования  
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации выпускника  
Повар<->Кондитер

2021 год

## **Содержание**

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

**Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы**

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1.1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 1.2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 1.3. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 1.4. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 1.5. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Приложение 1.6. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда

Приложение 1.7. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык профессиональной деятельности»

Приложение 1.8. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП 08. «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 1.9. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП 09. «Физическая культура»

Приложение 1.10. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП 10. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение 1.11. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП 11.

«Особенности зарубежной кухни»

Приложение 1.12. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП 12.

«Экологические основы природопользования»

Приложение 1.13. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП 13. «Основы предпринимательства и бизнеса»

Приложение 1.14. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП 14. «Экспертиза продуктов питания»

Приложение 2.1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ 01.

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

Приложение 2.2. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ 02.

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

Приложение 2.3. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ 03.

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

Приложение 2.4. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ 04.

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

Приложение 2.5. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ 05.

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Приложение 4. Фонды примерных оценочных средств для государственной итоговой аттестации (по профессии)