



государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский автотранспортный техникум»
(ГБПОУ «ЧАТТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ЧАТТ»
Е.П.Понтарев
2023г.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
ОП ПКРС 43.01.09-2023

Челябинск 2023

- 1 РАЗРАБОТАНА Рабочей группой ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»
- 2 ВНЕСЕНА Методическим советом ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»
- 3 ПРИНЯТА Педагогическим советом ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум» (протокол от 31.05.2023 № 10)
- 4 Решением Педагогического совета ГБПОУ «ЧАТТ» от 31.05.2023 (протокол от 31.05.2023 № 05) и приказом от 16.06.2023 № 273-К введена в действие с 01.09.2023.

Опись документов

- 1 Пояснительная записка
- 2 Учебный план
- 3 Календарный учебный график
- 4 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей
- 5 Фонды оценочных средств
- 6 Учебно-методические комплексы
- 7 Программа государственной итоговой аттестации
- 8 Рабочая программа воспитания
- 9 Календарный план воспитательной работы
- 10 Локальные нормативные акты, обеспечивающие и регламентирующие образовательную деятельность



государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский автотранспортный техникум»
(ГБПОУ «ЧАТТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ЧАТТ»
Е.И. Гонтарев



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
ОП ПКРС 43.01.09-2023

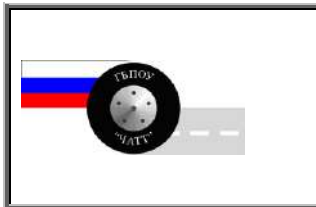
Челябинск 2023

- 1 РАЗРАБОТАНА Рабочей группой ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»
- 2 ВНЕСЕНА Методическим советом ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»
- 3 ПРИНЯТА Педагогическим советом ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум» (протокол от 31.05.2023 № 10)
- 4 Решением Педагогического совета ГБПОУ «ЧАТТ» от 31.05.2023 (протокол от 31.05.2023 № 05) и приказом от 16.06.2023 № 273-К введена в действие с 01.09.2023.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ

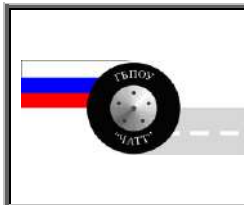
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

ОП ПКРС 43.01.09 -2023



Содержание

1 Область применения.....	3
2 Нормативные документы.....	3
3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников	4
4 Требования к результатам освоения образовательной программы.....	5
5 Структура образовательной программы.....	5
5.1 Учебный план.....	6
5.2 Календарный учебный график.....	6
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.....	6
5.4 Фонды оценочных средств.....	8
5.5 Учебно-методические комплексы.....	8
5.6 Программа государственной итоговой аттестации.....	8
5.7 Рабочая программа воспитания.....	9
5.8 Календарный план воспитательной работы.....	9
6. Характеристика условий реализации образовательной программы	
6.1 Материально-техническое оснащение образовательного процесса	9
6.2 Информационное обеспечение образовательного процесса.....	10
6.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	11
6.4 Организация образовательного процесса.....	11
6.5 Социально-бытовое обеспечение обучающихся.....	14
6.6 Обеспечение условий для формирования социокультурной среды обучающихся.....	14
7 Оценка качества освоения программы.....	15
8 Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	15
9 Локальные нормативные акты, обеспечивающие и регламентирующие образовательную деятельность.....	16
10 Разработчики образовательной программы	19
Лист согласования.....	20



1 Область применения

1 Область применения

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 и реализуется в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум» в соответствии с лицензией.

Настоящая образовательная программа представляет комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организация педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), на четвертом курсе оценочных и методических материалов и иных компонентов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы.

Образовательная программа осваивается обучающимися, имеющими основное общее образование в очной форме

Срок обучения составляет 3 года 10 месяцев (база основное общее), присваиваемые квалификации – повар, кондитер

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Лицам освоившим программу и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, является документ об образовании и квалификации - диплом о среднем профессиональном образовании.

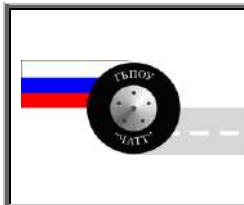
2 Нормативные документы

Образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер реализуется в соответствии с перечисленными ниже документами:

- Лицензия на осуществление образовательной деятельности №11759 от 02.10.2015 г., регистрационный №11759 серии 74 Л02 № 000092;
- Свидетельство о государственной аккредитации от 15.10.2015 г. регистрационный №2132, серия 74 А04 № 0000052;
- Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Челябинской области от 29.августа 2013 №515-ЗО «Об образовании в Челябинской области»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1568 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер»

Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся";



Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (ТК РФ);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. N 1368 "Об утверждении формы справки-вызова, дающей право на предоставление гарантий и компенсаций; работникам, совмещающим работу с получением образования".

Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский автотранспортный техникум

Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р;


Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ".

3 Характеристика 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.).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемому сочетанию квалификаций.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 5 Листов 20

4 Требования к результатам освоения образовательной программы

1.4.1 Выпускник, освоивший образовательную программу, 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 учётом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- 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 языке.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.


Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:

- приготовление и подготовка к реализации горячих 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, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

5 Структура образовательной программы

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена включает следующие компоненты:

- учебный план;
- календарный учебный график;

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 6 Листов 20

- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей; учебной и производственной практик;

- фонды оценочных средств;
- учебно-методические комплексы;
- программу государственной итоговой аттестации;
- рабочая программа воспитания;
- календарный план воспитательной работы
- характеристику условий реализации образовательной программы;
- оценку качества освоения программы;
- обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- локальные нормативные акты, обеспечивающие и регламентирующие образовательную деятельность и иные компоненты, обеспечивающие планирование, организацию, координирование и реализацию образовательного процесса по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер

5.1 Учебный план

Учебный план является документом, разработанным образовательной организацией и утвержденным директором, который включает, перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, семестрам, виды учебных занятий, формы проведения промежуточной аттестации.


5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график является локальным документом, разработанным образовательной организацией в соответствии с учебным планом, который включает, перечень, объемы (обязательной, самостоятельной, максимальной учебной нагрузки), последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, семестрам, а также формы проведения промежуточной аттестации по неделям учебного и календарного года.


5.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей; учебной и производственной практик

Рабочие программы разработаны по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практик, входящим в учебный план образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе:

- ОУ ДБ .01 Русский язык
- ОУ ДБ. 02 Литература
- ОУ ДБ .03 Иностранный язык
- ОУ ДБ.04 Информатика
- ОУ ДБ.05 История
- ОУ ДБ.06 География
- ОУ ДБ. 07 Обществознание
- ОУ ДБ. 08 Физика
- ОУ ДБ. 09 Биология

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 7 Листов 20

- ОУ ДБ. 10 Физическая культура
- ОУ ДБ. 11 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОУ ДП 01 Математика
- ОУ ДП 02 Химия
- ОУДД.01 Основы бережливого производства
- ОУДД.02 Основы финансовой грамотности
- ОИП. 01 Индивидуальный проект
- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
- ОП.04 Рисование и лепка
- ОП.05 Основы калькуляции и учета
- ОП.06 Охрана труда
- ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09 Физическая культура в профессиональной деятельности
- ОП.10 Основы предпринимательства и трудоустройства
- ОП.11 Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве
- ОП.12 Экономические и правовые основы производственной деятельности.
- МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- УП 01 Учебная практика.
- ПП.01 Производственная практика.
- МДК.02.01. Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- МДК 02.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- УП 02 Учебная практика.
- ПП 02 Производственная практика.
- МДК.03.01. Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- МДК.03.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- УП 03 Учебная практика.
- УП 03 Производственная практика.
- МДК.04.01. Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- МДК 04.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- УП 04 Учебная практика.
- ПП 04 Производственная практика.
- МДК. 05.01. Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 8 Листов 20

МДК.05.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

УП.05 Учебная практика.

ПП 05 Производственная практика.

5.4 Фонды оценочных средств

Фонды оценочных средств – это комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для аттестации обучающихся ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум», на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер.

Фонды оценочных средств по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер формируются с начала реализации программы с 01.09.2023. Разрабатываются по мере реализации программ по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с учебным планом до окончания реализации программы.

ФОС формируются и оформляются в соответствии с требованиями локального нормативного акта ПУВ-04-38 Положение. Фонды оценочных средств в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум». Рассмотрение, согласование и утверждение КИМ и КОС по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям осуществляется в сроки, установленные локальными нормативными актами: ПУВ-04-01 Положение. Организация и проведение текущего контроля обучающихся в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»; ПУВ-04-02 Положение. Организация и проведение промежуточной аттестации в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум».

5.5 Учебно-методические комплексы

Учебно-методический комплекс – это определенная совокупность учебно-методических документов, представляющих собой проект педагогической системы, ее комплексную информационную модель.

Учебно-методический комплекс разрабатывается преподавателями предметно-цикловых комиссий техникума по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям.


Учебно-методические комплексы формируются и оформляются в соответствии с требованиями локального нормативного акта ПУВ-04-13 Положение. Формирование учебно-методического комплекса в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум».

5.6 Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается преподавателями выпускающей предметно-цикловой комиссии, проект которой рассматривается на заседании Педагогического совета ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум» с участием работодателей.

Ознакомление студентов с Программой государственной итоговой аттестации должно быть осуществлено на собраниях учебных групп, организованных заведующими отделениями не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 9 Листов 20

В программе указывается: форма проведения государственной итоговой аттестации, объем времени на подготовку и проведение, сроки проведения государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедура проведения, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с требованиями локального нормативного акта ПУВ-04.03.01 Положение. Организация и проведение государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена) в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум».

5.7 Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания является частью образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа разрабатывается временной рабочей группой, проект которой рассматривается на заседании Педагогического совета ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум».

Целью рабочей программы является определение приоритетов в области воспитания и социализации обучающихся, основных направлений и механизмов развития институтов воспитания, формирования системы воспитания обучающихся в образовательной организации, учитывающих интересы детей, актуальные потребности современного российского общества и государства.

5.8 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы является локальным документом, разработанным образовательной организацией в соответствии с Программой воспитания, который включает перечень, участников, ответственных мероприятий, последовательность реализации мероприятий по семестрам, курсам.

6 Характеристика условий реализации образовательной программы

6.1 Материально-техническое оснащение образовательного процесса

Для осуществления образовательного процесса по программе, техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, в том числе лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Перечень кабинетов, лабораторий и других кабинетов, обеспечивающих осуществление образовательного процесса представлен в таблице 1.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.


	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 10 Листов 20

Таблица 1 – Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Литературы
2	Физики
3	Химии
4	Истории
5	Обществознания
6	Информатики
7	Математики
8	Технология кулинарного производства
9	Технология кондитерского производства
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
11	Учебный кулинарных цех
12	Учебный кондитерский цех
13	Спортивный комплекс:
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия
14	Залы:
	Библиотека, читальный зал
	Актовый зал


6.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Количество экземпляров основной учебной литературы, изданных за последние 5 лет, в фонде библиотеки по профессиям, приходящееся на 1 обучающегося (по учебным дисциплинам и профессиональным модулям) в среднем составляет 7,5 экз. Количество экземпляров дополнительной литературы (официальные, справочно-библиографические и периодические издания), приходящееся на 1 обучающегося, составляет 0,7 экз., включая литературу, изданную за последние 10 лет. В библиотечном фонде имеются электронные носители учебной информации по профессии.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечному фонду, сформированному по полному перечню дисциплин и МДК программы. Для обучающихся обеспечен доступ в Интернет.

В техникуме имеется библиотека, предусмотрен читальный зал, рассчитанный на 25 посадочных мест, функционируют 1 компьютерный класс, оснащенных 10 персональными компьютерами, а так же 7 кабинетов, оснащенных телевизорами ЖК и мультимедийной техникой.

Кабинеты, оснащенные компьютерной техникой, соответствуют санитарным и противопожарным нормам.

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 11 Листов 20

6.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Общая численность педагогических работников, осуществляющих подготовку по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, составляет 12 чел., из них штатных – 9 чел. Качественный состав педагогических кадров: процент преподавателей с высшим образованием – 76 %, процент преподавателей с квалификационными категориями – 90%.

6.4 Организация образовательного процесса

Организация образовательного процесса при освоении программы в очной форме обучения

Организация учебного процесса регламентируется настоящим учебным планом, календарным учебным графиком, графиком учебного процесса, расписанием учебных занятий, рабочими программами профессиональных модулей, учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Учебный год начинается 1 сентября. В течение учебного года на 1,2,3 курсах учебным планом установлены каникулы продолжительностью 11,0 недель (в том числе 2 недели в зимний период), а на четвертом курсе две недели в зимний период. Сроки реализации этапов учебного процесса регламентируются ежегодным графиком учебного процесса, в котором отражается распределение бюджета времени в течение учебного года по курсам и группам и календарным учебным графиком. Продолжительность учебной недели составляет шесть дней. Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.


Объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (мастером) по видам учебных занятий (учебное занятие, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар и др.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Обучения за счет объема часов, выделенных на промежуточную аттестацию и за счет объема часов, выделенных на дисциплины, междисциплинарные курсы из расчета не более 4-х часов в год на одного обучающегося

Основной профессиональной образовательной программой предусматривается проведение практики в объеме 41 неделя, из них объем учебной практики составляет 15 недель, объем производственной практики – 26 недель. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика и производственная практика организуется и проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов. Практика проводится в учебных мастерских техникума, в организациях общественного питания на предприятиях города и области, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, том числе:

- АО «УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»
- ООО «ФАБРИКА ДОМАШНЕЙ КУХНИ»
- ИП Шамсудинов Р.Ф «Суши-Кайфуши»
- АО Кафе «Melan»
- МБДОУ Д/С №12
- МБДОУ Д/С №307


	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 12 Листов 20

- МБДОУ Д/С №4
- МБДОУ Д/С №89
- МБДОУ Д/С №118
- МБДОУ Д/С № 411
- МАОУ СОШ № 145
- ИП Керимов Г.Б кафе «Панда»
- МБДОУ Д/С № 467
- ГБПОУ «ЧАТ» СТОЛОВАЯ

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Распределение учебных часов по семестрам и видам практик представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Распределение учебных часов по семестрам и видам практик

Наименование модуля, вида практики	Семестр	Количество недель/ количество часов	Место практики
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий			
УП.01 Учебная практика	3	2,0 / 72	УПМ ¹
ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4	3,0 / 108	ПОП
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;			
УП.02 Учебная практика	5	4,0/144	УПМ ¹
ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)	5,6	7,0/252	ПОП ²
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
УП.03 Учебная практика	6	3,0 / 108	УПМ ¹
ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	6	5,0 / 180	ПОП ²
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
УП.04 Учебная практика	7	3,0/108	УПМ ¹
ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	6,7	5,0 / 180	ПОП ²
ПМ.05 приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
УП.05 Учебная практика	8	4,0/144	УПМ ¹
ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)	8	7,0 / 252	ПОП ²
Примечание-			
1) УПМ – учебно-производственные мастерские образовательного учреждения;			
2) ПОП – предприятия общественного питания организаций города и области;			

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 13 Листов 20

В общий гуманитарный и социально-экономический цикл включены для изучения обязательные дисциплины: « Основы бережливого производства», «Основы финансовой грамотности», «Индивидуальный проект», «Иностраный язык в профессиональной деятельности». Общий объем дисциплины «Физическая культура в профессиональной деятельности» в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле составляет 357 академических часов. В общепрофессиональном цикле предусмотрено изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 42 часа, которая предусматривает освоение основ военной службы.


Формирование вариативной части и распределение учебных часов вариативной части по циклам дисциплин и профессиональным модулям образовательной программы произведено в соответствии с Решением временной рабочей группы по разработке образовательной программы, в состав которой входят представители работодателей и представители педагогического сообщества по профессии « Повар, кондитер» , которое направлено на обеспечение освоения обучающимися всех общих и профессиональных компетенций, установленных ФГОС, а также дополнительных требований работодателей к выпускнику данной профессии.

В рамках освоения образовательной программы обучающиеся получают профессию 43.01.09 Повар, кондитер

Обучающиеся получают общеобразовательную подготовку в первый и второй год обучения. Общеобразовательный цикл образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана и реализуется в соответствии с Письмом Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» и требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 с учетом технического профиля получаемого профессионального образования.

Объемные параметры общеобразовательного цикла, осваиваемого в пределах программы среднего профессионального образования составляют 2052 часа, в том числе часы распределяются по следующим структурным элементам цикла: базовые учебные дисциплины, профильные учебные дисциплины, дополнительные учебные дисциплины, промежуточная аттестация, консультации. Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки. Студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоение основной общеобразовательной программы среднего общего образования завершается обязательной итоговой аттестацией в форме «Экзамен» по дисциплинам: русский язык, математика, химия. В период освоения общеобразовательного учебного профильного цикла в рамках дисциплины (ОИП) «Индивидуальный проект» обучающимися выполняются индивидуальный проект, который должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта (информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного).

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 14 Листов 20

Российской Федерации либо на ее части организация реализации и реализация образовательных программ, а также проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение основных профессиональных образовательных программ, осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах или в перечне профессий, направлений подготовки, специальностей, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно дистанционных образовательных технологий, если реализация указанных образовательных программ и проведение государственной итоговой аттестации без применения указанных технологий и перенос сроков обучения невозможны.

Организация реализации и реализация образовательных программ может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в период отмены занятий по причине неблагоприятных погодных условий (низкий температурный режим), карантинных профилактических мероприятий, связанных с эпидемией по заболеваниям, для обучающихся одной (нескольких) группы или для обучающихся всей организации.

6.5 Социально-бытовое обеспечение обучающихся

Для оказания первичной медико-санитарной помощи в соответствии с требованиями, установленными медико-экономическими стандартами, адаптированными к категории больницы и имеющемуся оборудованию в техникуме организована работа фельдшерского здравпункта, помещение которого расположено в общежитии.


Для обеспечения питанием обучающихся в техникуме организована работа столовой, число посадочных мест в столовой рассчитано на 120. Созданные условия для работы общественного питания соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3.2201-07.

Для проведения массовых культурных мероприятий два актовых зала.

Для нуждающихся обучающихся имеется общежитие, рассчитанное на 120 мест.

6.6 Обеспечение условий для формирования социокультурной среды обучающихся

Для формирования социокультурной среды в период освоения программы для обучающихся созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления (Совет обучающихся ГБПОУ «ЧАТТ», Совет общежития ГБПОУ «ЧАТТ»), участие обучающихся в работе спортивных секций (лёгкая атлетика, волейбол, теннис, лыжи), художественных кружках (вокально-инструментальная студия «Глория»), кружок по социальной адаптации детей-сирот «Данко»

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 15 Листов 20

7 Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам, практикам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседании соответствующей комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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

оценка уровня освоения дисциплин:

оценка компетенций обучающихся.


Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

8 Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В образовательную программу включены адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: «Социальная адаптация и основы правовых знаний» взамен «Социальная адаптация и способы трудоустройства», «Адаптивные информационные коммуникационные технологии и информационные технологии в профессиональной деятельности»

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 16 Листов 20

взамен дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Дисциплины осваиваются студентами, относящимися к категории лиц с ОВЗ и инвалидностью, при условии зачисления или перевода для обучения по программе. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Обучение по образовательной программе обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе разработанной образовательной программы, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Адаптированная образовательная программа разрабатывается и утверждается образовательной организацией самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности, требований профессионального стандарта в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Адаптированная образовательная программа может быть разработана как в отношении учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, так и индивидуально для конкретного обучающегося.

Адаптация образовательных программ СПО осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения.

Требования к поступающим на адаптированную образовательную программу:

- инвалид при поступлении должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;


- лицо с ограниченными возможностями здоровья должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.


9 Локальные нормативные акты, обеспечивающие и регламентирующие образовательную деятельность

Планирование, организация и реализация образовательного процесса по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в соответствии со следующими локальными нормативными актами:


ПР-01 Программа «Развитие ГБПОУ Челябинский автотранспортный техникум на период 2019-2023 гг»

	<p>Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ОП ПКРС 43.01.09-2023</p>
		<p>Лист 17 Листов 20</p>

ПУВ-01-02	Положение. Совет по качеству ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-01-03	Положение. Малый педагогический совет ГБПОУ «ЧАТТ» ;
ПУВ-01-04	Положение. Педагогический совет ГБПОУ «ЧАТТ»;
ПУВ-01-05	Положение. Порядок проведения самообследования в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-01-06	Правила приема в ГБПОУ «ЧАТТ»»
ПП-03-02	Положение. Правила обработки персональных данных в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПП-03-03	Правила внутреннего трудового распорядка в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПП-03-04	Положение. Правила внутреннего распорядка в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПП-03-05	Кодекс профессиональной этики педагогических работников в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПП-03-06	Положение о структурном подразделении в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-06-01	Положение о педагогическом работнике, на которого возложена функция ведения воспитательной работы с обучающимися в учебной группе ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-01	Положение. Организация и проведение текущего контроля обучающихся в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»
ПУВ-04-02	Положение. Организация и проведение промежуточной аттестации в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум» ;
ПУВ-04-03.01	Положение. Организация и проведение государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена) в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-09	Положение. Организации самостоятельной работы студентов в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-11	Положение. Разработка и оформление календарно-тематического плана;
ПУВ-04-12	Положение. Организация и проведение декады в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-13	Положение. Формирование учебно-методического комплекса в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-14	Положение. Проектирование и разработка локальных нормативных актов-положений в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-15	Положение. Организация исследовательской деятельности обучающихся в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-17	Положение. Порядок назначения государственной академической стипендии, государственной социальной стипендии студентам ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-18	Положение. Стипендиальная комиссия ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-19	Положение. Порядок организации проведения олимпиады в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-23	Положение. Разработка и оформление рабочей программы учебной дисциплины в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-24	Положение. Разработка и оформление рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-25	Положение. Разработка и оформление рабочей программы учебного элемента в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-26	Положение. Конфликтная комиссия ГБПОУ «ЧАТТ» по вопросам разрешения споров между участниками образовательного процесса;
ПУВ-04-27	Положение. Порядок предоставления академического отпуска обучающимся ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-28	Положение. Порядок перевода, отчисления и условия восстановления обучающихся в в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-32	Положение об организации и проведении лабораторных работ, практических занятий;

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 18 Листов 20

ПУВ-04-37	Положение. Режим занятий обучающихся ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-38	Положение. Фонды оценочных средств в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-04-39	Положение. Порядок реализации права обучающихся на обучение по индивидуальному учебному плану и ускоренному обучению;
ПУВ-02-01	Положение. Порядок установления материальной поддержки обучающимся ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-05-01	Положение. Порядок организации проведения практики обучающихся ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-05-02	Положение об учебном кабинете (лаборатории);
ПУВ-06-01	Положение. Организация и проведение конкурса поздравительных/ информационных газет;
ПУВ-06-02	Положение. Совет профилактики правонарушений ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-06-03	Положение. Порядок организации деятельности спортивных секций в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-06-04	Положение. Порядок организации деятельности творческого объединения «Вокально-инструментальный кружок» в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-06-05	Положение. Совет обучающихся в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;
ПУВ-06-06	Положение о студенческом общежитии в ГБПОУ «Челябинский автотранспор-тный техникум»;
РК СМК	Руководство по качеству
ЧАТТ-01-2015	
АД СМК	Альбом документов
ЧАТТ-01-2015	
ДП СМК	Управление документацией
ЧАТТ-4.2.3-01-2015	
ДП СМК	Внутренние аудиты
ЧАТТ-8.2.2-01-2015	
ДП СМК	Управление неуспевающими студентами
ЧАТТ-8.3-01-2015	
ДП СМК	Корректирующие и предупреждение действия
ЧАТТ-8.5-01-2015	

	Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер	ОП ПКРС 43.01.09-2023
		Лист 19 Листов 20

10 Разработчики образовательной программы

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский автотранспортный техникум».

Разработчики:

Лебедева Е.В., заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Демина Н.Г., заместитель директора по учебной и хозяйственной работе ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Володина О.В., методист ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум».

Кравчук А.П., преподаватель гуманитарного и социально-экономического цикла ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Володин В.В., преподаватель гуманитарного и социально-экономического цикла ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Бессчастная Г.Н., преподаватель гуманитарного и социально-экономического цикла ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Кроткова О.А., преподаватель гуманитарного и социально-экономического цикла ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Артамонова М.А., преподаватель гуманитарного и социально-экономического цикла ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

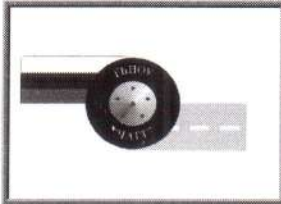
Литвинов Е.С., мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Алабужина Н.А. мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Стурченко О.В., мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Алабужина Е.А. мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»

Зоненшельд Е.Н. мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»



Лист согласования

Разработал / составил

Заместитель директора
по учебной работе

Е.В. Лебедева

Заместитель директора
по учебной и хозяйственной работе

Н.Г. Демина

Методист

О.В. Володина

Председатель ПЦК №11

Е.А. Алабужина

Согласовано
Представитель работодателя
Директор Кафе У фонтана

В.Е. Аленин

Разрешил к применению
Директор ГБПОУ «ЧАТТ»



Е.П. Гонтарев