

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Осинниковский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Протокол педагогического совета
ГПОУ ОПТ
от 30.06 2022г. № 9



ТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ ОПТ
Л.А. Рылова
шеле 2022г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения: очная
Уровень образования: основное общее образование
Срок освоения: 3 года 10 месяцев

Осинники, 2022

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (определение) ППКРС	4
1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС	4
1.3. Общая характеристика ППКРС	6
1.4. Вариативная часть ППКРС	7
1.5. Общеобразовательный цикл ППКРС	9
1.6. Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимые для освоения ППКРС	10
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО	10
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	10
2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника	10
2.3. Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	11
3. Планируемые результаты освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	11
3.1. Общие компетенции	11
3.2. Профессиональные компетенции	14
3.3. Особенности реализации практик	17
4. Ресурсное обеспечение ППКРС	17
4.1. Кадровое обеспечение	17
4.2. Учебно-методическое обеспечение	17
4.3. Информационное обеспечение	18
4.4. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации	18
4.5. Материально-техническое обеспечение	19
5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС	20
6. Характеристика социокультурной среды техникума	20

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (определение)

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС), реализуемая в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Осинниковский политехнический техникум» по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, - это система документов, разработанная и утвержденная техникумом с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной профессии (ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует (отражает) цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, процедуру оценки качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя следующие документы:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приложение 1);
- Рабочий учебный план (на базе основного общего образования) – (Приложение 2);
- Календарный учебный график (Приложение 3);
- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 4);
- Программы учебной и производственной практик по модулям (Приложение 5);
- Программа государственной (итоговой) аттестации (Приложение 6);
- Договоры с базами практик (Приложение 7);
- Рабочая программа воспитания (Приложение 8).

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Цель реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГПОУ ОПТ: подготовка квалифицированных рабочих, служащих, осуществляющих профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ министерства просвещения РФ от 17.12.2020 №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной

деятельности);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. N 413 (с изм. и доп. 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 11.12.2020г.) (зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 г., N 24480);
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 7 декабря 2021 г. N 66211);
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 (ред. 18.11.2020г.) (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020г., рег. N 59778);
- 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06259);
- Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин (информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017г. № 01-00-05/925 «Об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования»);
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 26.12.2013 г. № 06-2412вн;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных ООП (далее – адаптированная ООП) среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 20.04.2015 г. № 06-830вн – региональные требования;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным

профессиям и специальностям»);

- Распоряжение Минпросвещения России от 01 апреля 2020 № Р-42 «Об утверждении Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Наименование технических описаний компетенций Ворлдскиллс Россия: «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- Устав ГПОУ ОПТ;
- Локальные нормативные акты ГПОУ ОПТ.

1.3. Общая характеристика ППКРС

Срок освоения ППКРС среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Трудоемкость ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО составляет 5904 часов (на базе основного общего образования). Нормативный срок получения СПО по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер по программе базовой подготовки в очной форме составляет:

	На базе основного общего образования/ недель
Обучение по учебным циклам	109 1/3
Учебная практика	22
Производственная практика	28
Промежуточная аттестация	2 2/3
Государственная (итоговая) аттестация	2
Каникулы	35
Итого:	199

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГПОУ ОПТ предусматривает изучение следующих циклов:

№	Наименование циклов и разделов	На базе основного общего образования/ макс. часов/недель
1	ОД Общеобразовательный цикл	2112
1.1	ОУД Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору)	1162

1.2	ОУДП Профильные дисциплины	726
1.3	УД Предлагаемые ОО	224
2	ПП Профессиональная подготовка	3720
2.1	ОП Общепрофессиональный цикл	613
2.2	ПМ Профессиональный модуль	3107
2.5	Учебная практика (Производственное обучение)	792 ч/22 нед.
2.6	Производственная практика (по модулям)	1008 ч/28 нед.
3	Промежуточная аттестация	2 2/3 нед.
4	Государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы)	2 нед.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю увеличен на 57 недель (теоретическое обучение).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 74,97% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть 25,03% дает возможность расширения и углубления подготовки обучающегося, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Срок освоения ПООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

1.4. Вариативная часть ППКРС

Распределение вариативной части циклов ППКРС обосновано предложениями представителей от работодателей Осинниковского городского округа, возможностями образовательной организации. В соответствии с потребностями работодателей в дополнительных результатах освоения ППКРС объем времени, отведенный на вариативную часть ФГОСом (931ч.), распределен следующим образом:

Наименование	Всего макс. учебн.нагрузки (час.)
Введены новые Общепрофессиональные дисциплины:	
ОП.10 Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере	36
ОП.11 Рисование и лепка	35
ОП.12 Организация обслуживания в общественном питании	72
Увеличено количество часов на изучение дисциплин:	
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	26
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего	

места	20
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	20
ОП.05 Основы калькуляции и учета	44
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	20
Увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей:	
<p>ПМ.01 <i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>50</p> <p>36</p> <p>36</p>
<p>ПМ.02 <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>УП.02.01 Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ПП.02.01 Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>60</p> <p>36</p> <p>36</p>
<p>ПМ.03 <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>63</p> <p>36</p> <p>36</p>
<p>ПМ.04 <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких</p>	65

блюд, десертов, напитков УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36
ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36
ПМ.05 <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	
МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60
УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36
ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36

Освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 40 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья. Разработана адаптационная программа дисциплины «Физическая культура».

Освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ медицинских знаний отведено 70 процентов от общего объема времени.

1.5. Общеобразовательный цикл ППКРС

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 (Минобрнауки России Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО 17.03.2015 № 06-259).

Обучающиеся по программе ППКРС на базе основного общего образования изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течении всего срока освоения образовательной программы (приказ Минобрнауки России от 15.12.2014 г. № 1580).

Обязательная учебная нагрузка обучающихся распределена на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях, с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественно-научный).

Общеобразовательный цикл включает 17 учебных дисциплин, из них 10 базовых (русский язык, литература, иностранный язык, информатика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, география, астрономия, родная литература), 3 профильных (математика, химия, биология), 4 предлагаемые дисциплины (обществознание, основы проектной деятельности, психология личности, финансовая грамотность).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов. Дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину.

1.6. Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимые для освоения ППКРС

Перечень документов абитуриента и условия приема на обучение по специальности:

- заявление;
- оригинал или ксерокопия паспорта;
- оригинал или ксерокопия документа об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации;
- 4 фотографии (3*4);
- Медицинская справка по форме 086У.

Прием заявлений и документов на очную форму обучения начинается с 1 июня, осуществляется до 15 августа, при наличии свободных мест продлевается до 25 ноября текущего года.

Все сданные документы хранятся в личном деле обучающегося.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2 Виды профессиональной деятельности:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в п.1.12 ФГОС СПО:

- 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.

2.3 Нормативный срок освоения программы квалифицированных рабочих, служащих

Обучение по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в очной форме обучения.

Нормативные сроки освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

На базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Квалификация: повар, кондитер.

3. Планируемые результаты освоения программы квалифицированных рабочих, служащих

3.1 Общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать</p>

		<p>получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	<p>Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в</p>

		профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии (специальности)</i> Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i> ; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат

		по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

3.2 Профессиональные компетенции:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
ВД.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

	<p>изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>
<p>ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
<p>ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4.</p>

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>
<p>ВД. 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>

3.3 Особенности реализации практик

Видами практики студентов, освоивших ППКРС СПО 43.01.09 Повар, кондитер являются: учебная практика и производственная практика (далее - практика). Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального опыта, реализуется в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика также направлена на освоение рабочей профессии, так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО. В результате студент получает квалификацию по рабочей профессии.

Учебная практика проводится в кабинетах, лабораториях. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла, путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ППКРС СПО по видам профессиональной деятельности.

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Производственная практика проводится, как правило, в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Студенты, осваивающие ППКРС СПО в период прохождения практики в организациях: полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики; соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от техникума и от организации.

При выполнении учебного плана в полном объеме и защиты дипломного проекта выпускнику присваивается квалификация – повар, кондитер и выдается диплом государственного образца.

4. Ресурсное обеспечение ППКРС

4.1 Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС на базе ГПОУ СПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. 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.

4.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и

доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту образовательной организации, на страницах которого размещается интеллектуальная информация. Регулярно обновляется информация и для абитуриентов.

В случае особых распоряжений, ГПОУ ОПТ вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при реализации образовательных программ в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти. Преподавательским составом созданы учебные курсы с применением ДОТ и реализуются на платформе СДО Moodle. Инструкции для преподавателей и студентов размещаются на сайте техникума в разделе «Дистанционное обучение».

4.4. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная (итоговая) аттестация в форме демонстрационного экзамена.

В соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования оценка качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в соответствии с Уставом ГПОУ ОПТ.

4.5. Материально-техническое обеспечение

ГПОУ ОПТ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Мастерские и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня (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 полосы препятствий;
- Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

Реализация ППКРС в техникуме обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации.

При использовании электронных изданий ГПОУ ОПТ обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

Контроль и оценка результатов освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены конкретные формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК и профессиональному модулю. При освоении ППКРС применяются формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный, комплексные формы контроля. Учет учебных достижений, обучающихся также проводится при помощи различных форм текущего контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы в виде демонстрационного экзамена. Объем времени на подготовку к государственной (итоговой) аттестации – 4 недели, на проведение государственной (итоговой) аттестации – 2 недели.

6. Характеристика социокультурной среды техникума

В ГПОУ ОПТ создается социокультурная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех участников образовательного процесса к общению; используются социально-активные и рефлексивные методы обучения и технологии социокультурной адаптации.

В техникуме функционирует Студенческий совет, целью которого является:

- вовлечение как можно большего числа студентов в активную деятельность колледжа, а также координация деятельности администрации и студенческого самоуправления по формированию и проведению в жизнь государственной молодежной политики, направленной на решение проблем студенческой молодежи;
- развитие всесторонней интересной и полезной студенческой жизни для полноценной реализации личности;
- организация системной работы по совершенствованию механизмов студенческого самоуправления на уровне студенческой группы, курса, техникума.

Техникум содействует трудоустройству выпускников. Для обеспечения большей социальной мобильности выпускников и их востребованности на рынке труда выпускники должны овладеть универсальными и предметно-специализированными компетенциями, для формирования которых в ГПОУ ОПТ создаются все условия.