

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСИННИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

директор ГПОУ ОПТ

Л.А. Рылова

01 сентября 2020 г.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

(гр. ПО – 20.6)

Квалификация выпускника:

- *повар*

- *кондитер*

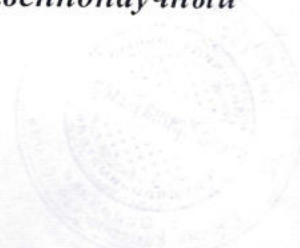
(в соответствии с ФГОС СПО)

Срок обучения – *3 года 10 месяцев*

Форма обучения *очная*

Профиль получаемого профессионального образования – *естественнонаучный*

Осинники, 2020



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.2016 г. № 1569;

Примерной основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Осинниковский политехнический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК
специальностей и профессий
сферы обслуживания
ГПОУ ОПТ
Протокол № 1

«27» 08 2020г.

дата

месяц

подпись руководителя ЦМК

Цурев Е.В.
ф.и.о.

СОГЛАСОВАНО:

Организация И.И. Яновских

«07» 08 2020 г.

дата

месяц

подпись

Тюменитов С.А.
ф.и.о.

ф.и.о.

СОГЛАСОВАНО:

Организация И.И. Манукян
ООО «Коралл»

«07» 08 2020 г.

дата

месяц

подпись

Туркеева А.
ф.и.о.

ф.и.о.

МП



технолог

должность

МП



А.И. Манукян

должность

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) **43.01.09 Повар, кондитер** государственного профессионального образовательного учреждения «Осинниковский политехнический техникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного в Минюсте России 22.12.16 № 44898, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования, устава и локальных актов ОУ.

Организация - разработчик: ГПОУ ОПТ г. Осинники

Разработчики:

Административные работники:

Рылова Л.А., директор ГПОУ ОПТ;

Краковный Н.Н., заместитель директора по учебной практике;

Гуляр Елена Владимировна, методист;

Преподаватели:

Гуляр Елена Владимировна, руководитель цикловой методической комиссии специальности и профессий сферы обслуживания, Бакалова М.Н., Жека Н.В., Франц Т.И., Науменко Г.О., Нигай Л.С., Литвинова А.Е., Умрихина Н.А., Герман И.Н., Тягур Р.Х., Струс В.А.

Содержание

1. Общие положения	5
1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (определение) ППКРС	5
1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС	5
1.3. Общая характеристика ППКРС	7
1.4. Вариативная часть ППКРС	8
1.5. Общеобразовательный цикл ППКРС	9
1.6. Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимые для освоения ППКРС	9
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	10
3. Планируемые результаты освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	10
3.1. Общие компетенции	10
3.2. Профессиональные компетенции	13
4. Ресурсное обеспечение ППКРС	15
4.1. Кадровое обеспечение	15
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	15
4.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППКРС	15
5 Контроль и оценка результатов освоения ППКРС	16

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);
- примерная тематика письменных экзаменационных работ (Приложение 7)
- договоры с базами практик (Приложение 8)

Цель реализации ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в ГПОУ «Осинниковский политехнический техникум». 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 государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 9 декабря 2016 г. (зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года, рег. № 44898);

– - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.06.2012 г., № 24480) с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.);

– - Примерная основная образовательная программа (далее – ПООП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (зарегистрирована в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2017 г., рег. № 43.01.09-170331);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 г. № 594 (ред. от 26.03.2019 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные

образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 года № 36 (ред. от 26.03.2019 г.) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– 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 департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259, в ред. 2017 года). Одобрены Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;

– - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 № 39023);

– - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 № 38940);

– - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 № 40270);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/WorldSkills International (WSI) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»;

– 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 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 08.07.2014 г. № 34861) с изменениями и дополнениями от 25 ноября 2016 года;

– 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.

– Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса, утверждённые Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 26.12.2013 г. № 06-2412вн

- Устав ПОО.
- Локальные нормативные акты техникума.

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения.

Результат освоения ООП и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) в виде демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

1.3. Общая характеристика ППКРС

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

Трудоемкость ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО составляет 5724 часа (на базе основного общего образования). Нормативный срок получения СПО по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения составляет:

	На базе основного общего образования недель
Обучение по учебным циклам	105
Учебная практика	23
Производственная практика	23
Промежуточная аттестация	6
Государственная (итоговая) аттестация	2
Каникулы	40
Итого:	199

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГПОУ «Осинниковский политехнический техникум» предусматривает изучение следующих циклов:

№	Наименование циклов и разделов	На базе основного общего образования макс. часов/недель)
1	ОП Общеобразовательный цикл	2129
1.1	ОУД Общеобразовательные учебные дисциплины	1307
1.2	ПД Профильные дисциплины	374

1.3	Предлагаемые ОО	448
2	ПП Профессиональная подготовка	3523
2.1	ОП Общепрофессиональный цикл	596
2.2	ПМ Профессиональные модули	2927
	Учебная практика (по модулям)	23/828
	Производственная практика (по модулям)	23/828
3	Промежуточная аттестация	6
4	Государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы)	2

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы, консультации.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 78,29% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть 21,71% дает возможность расширения и углубления: подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний.

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

Для удовлетворения потребностей рынка труда и работодателей, с учетом специфики профессии 43.01.09 Повар, кондитер вариативная часть циклов ППКРС в количестве 765 часов обязательной учебной нагрузки использована на введение новых дисциплин, увеличение объема обязательных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик в соответствии с потребностями работодателей и специфики деятельности ГПОУ ОПТ,

Вариативная часть циклов ППКРС распределена следующим образом:

Наименование	Всего учебной нагрузки (час.)
Введены новые Общепрофессиональные дисциплины:	
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	65
ОП.11 Рисование и лепка	18
Увеличено количество часов на изучение дисциплин:	
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	10
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	10
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10
ОП.05 Основы калькуляции и учета	20
Увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей:	
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	50

УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	36
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	90
УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	30
УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	50
УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	70
УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72

Освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов аудиторных занятий. 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" (36 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 течение всего срока освоения образовательной программы (приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580).

Обязательная учебная нагрузка обучающихся составляет 2129 часов и 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 16 учебных дисциплин, из них 12 базовых (русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, ОБЖ, физика, астрономия, родная литература), 3 профильных (информатика, химия, биология), изучаемых углубленно и дополнительные учебные дисциплины (обществознание, география, экология, основы проектной деятельности, культура делового общения/социализация личности и основы правовых знаний).

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

1.6. Перечень документов абитуриента и условия приема на обучение по специальности:

- заявление;
- оригинал или ксерокопия паспорта;
- оригинал или ксерокопию 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 13 июня, осуществляется до 15 августа, а 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, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 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 пункте 1.12 ФГОС СПО:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.3 Нормативный срок освоения программы подготовки 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 ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Результаты освоения ППКРС выражаются в виде общих и профессиональных компетенций.

Результаты освоения ОПОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями**:

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему; 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 профессионально смежных сферах; реализовать составленный план;- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;- структуру 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>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- определять задачи для поиска информации;- определять необходимые источники информации;- планировать процесс поиска;- структурировать получаемую информацию;- выделять наиболее значимое в перечне информации;

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.
<p>ОК 08. Использовать средства</p>	<p>Умения:</p>

<p>физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 профессии <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
--	--

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам деятельности:

ВД1. 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.

ВД2. 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 изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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.

ВД3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС на базе ГПОУ «Осинниковский политехнический техникум» 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 и информационное 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.

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

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. Материально-техническое обеспечение

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- 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 сеть Интернет;
- актовый зал.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Технику обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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 или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж 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 аттестации обучающихся. В учебном плане предусмотрены конкретные формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК и профессиональному модулю. При освоении ППКРСС применяются такие формы промежуточной аттестации как – зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные, 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 работы в виде демонстрационного экзамена.

Объем времени на: подготовку к государственной (итоговой) аттестации – 4 недели; проведение государственной (итоговой) аттестации – 2 недели.