# **Описание ППКРС по профессии СПО**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

# **1.Общие положения**

**1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая ГБПОУ ПО «Опочецкий индустриально-педагогический колледж»** представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по соответствующей профессии.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программу учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию ППКРС.

**1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии **43.01.09** Повар, кондитер составляют:

* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ);
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09** Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898);
* Приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 № 390 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты»;
* Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
* ПРИКАЗ от 20 августа 2008 г. № 241 "О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
* Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/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 специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);
* Приказ Минобразования РФ от 26.11.2009 г. № 673 «Об утверждении положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО»;

Устав ГБПОУ ПО «Опочецкий индустриально-педагогический колледж», зарегистрированный Межрайонной ИФНС №4 по Псковской области 03.04.2014 № 40 с изменениями, зарегистрированными ИФНС России № 4 по Псковской области от 08.12.2016 № 158-А.

## **1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

## 

**1.3.1. Цель ППКРС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

## ППКРС по профессии **43.01.09** Повар, кондитер имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, а также развитие у студентов личностных качеств.

## **1.3.2. Срок освоения ППКРС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

## Нормативные сроки освоения ППКРС среднего профессионального образования по профессии **43.01.09** Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС | Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому [классификатору](consultantplus://offline/ref=A45FE415FC9D9F333CDAAF2F9C40A936759B3B481F1A1CDC421D818384E3131919F52522104A5ECEwBOAE) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)  (ОК 016-94) | Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения |
| на базе основного общего  образования | Повар  Кондитер | 3 года10 месяцев |

## **1.3.3. Трудоемкость ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

## Нормативный срок освоения ППКРС СПО при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 107 нед. |
| Учебная практика | 25 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 24 нед. |
| Промежуточная аттестация | 6 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 2 нед. |
| Каникулярное время | 35 нед. |
| Итого | 199 нед. |

## **1.3.4. Требования к образованию абитуриента**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

* аттестат об основном общем образовании.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

## 

## **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:**

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 выпускника**

Выпускник по профессии **43.01.09** Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

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. Результаты обучения**

Выпускник должен обладать общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

1.Выпускник, освоивший ППКРС, 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 учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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 языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

**1.** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

|  |
| --- |
| **Код и наименование компетенции** |
| 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 |

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

|  |
| --- |
| **Код и наименование компетенции** |
| 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, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 |

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

|  |
| --- |
| **Код и наименование компетенции** |
| 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 |

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

|  |
| --- |
| **Код и наименование компетенции** |
| 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 |

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

|  |
| --- |
| **Код и наименование компетенции** |
| 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. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется рабочим учебным планом профессии; графиком учебного процесса, рабочими программами учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (профессиональных модулей); программами учебных и производственных практик; контрольно-измерительными материалами и контрольно-оценочными средствами; программой воспитания, обеспечивающей качество подготовки и воспитания студентов; методическими материалами (учебно-методическими комплексами); программой государственной итоговой аттестации, локальными актами.

**Перечень локальных актов по реализации ОПОП:**

* Положение об основных профессиональных образовательных программах
* Положение о фонде оценочных средств (ФОС)
* Положение о выпускной квалификационной работе
* Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов
* Положение о самостоятельной работе студентов
* Положение о портфолио
* Положение об учебно-методическом комплексе по учебной дисциплине/профессиональному модулю
* Порядок организации образовательного процесса при сетевой форме реализации образовательных программ
* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности