

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Воронежской области
«Аннинский аграрно-промышленный техникум»

РАССМОТРЕНА
на заседании МС
Протокол № 4
от «06» мая 2017

СОГЛАСОВАНА
с работодателем
Председатель правления
ИО «Общепит Стандарт»
М.П. Чунихина
«07» мая 2017

УТВЕРЖДАЮ
Директор «ААПТ»
Н.В. Сухочева
«07» мая 2017 г.



Основная образовательная программа

ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Наименование квалификации
Повар ↔ кондитер

Очная форма обучения

Анна 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	3
1.1.	Реализуемая ППКРС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	3
1.2.	Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.....	3
1.3.	Общая характеристика ППКРС	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения ППКРС	4
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	4
2.2.	Требования к результатам освоения ППКРС.....	4
3.	Календарный учебный график	7
4.	Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик	8
5.	Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	9
5.1.	Кадровое обеспечение	9
5.2.	Материально-техническое обеспечение	10
5.3.	Информационно-библиотечное обеспечение.....	10
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер	10
6.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	10
6.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС по профессии	11

1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014);

– Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 г.;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;

– Устав ГБПОУ ВО «ААПТ»;

– Положения ГБПОУ ВО «ААПТ».

1.3. Общая характеристика ООП

Нормативный срок получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая приведены в Таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Код укрупнённой группы. Наименование укрупнённой группы	Наименование квалификаций	Нормативный срок освоения ППСЗ (для очной формы обучения)
среднее общее образование	43.01.09 Повар, кондитер	повар-кондитер	1 год 10 месяцев
основное общее образование			3 года 10 месяцев

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения ООП

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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.)

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектом профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение: по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

- В образовательных организациях высшего образования по специальностям Технология продукции общественного питания или Организация общественного питания и получить квалификации: инженер-технолог общественного питания, менеджер.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура,

композиции из цветов),

- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

2.2. Требования к результатам освоения ППКРС

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

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

ПК 1.1. Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку 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. Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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 сырья разнообразного ассортимента.

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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.

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

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление к использованию отдельных 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. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик (Рабочие программы прилагаются)

4.1. Дисциплины профессионального учебного цикла (общефессиональные дисциплины):

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности;
- ОП.05 Основы калькуляции и учета;
- ОП.06 Охрана труда;
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности;
- ОП.09 Организация обслуживания в общественном питании;
- ОП.10 Современные технологии подготовки рабочих кадров в рамках движения WorldSkills;
- ОП.11 Основы бизнес-планирования;
- ОП.12 Рисование и лепка в кондитерском производстве;
- ОП.13 Выполнение расчетов с потребителями через ККМ.

4.2. Профессиональные модули:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ФК.00 Физическая культура

4.5. Учебная практика:

УП.01.01 Учебная практика;

УП.02.01 Учебная практика;

УП.03.01 Учебная практика;

УП.04.01 Учебная практика;

УП.05.01 Учебная практика;

УП.06.01 Учебная практика;

УП.07.01 Учебная практика;

УП.08.01 Учебная практика.

4.6. Производственная практика:

ПП.01.01 Производственная практика;

ПП.02.01 Производственная практика;

ПП.03.01 Производственная практика;

ПП.04.01 Производственная практика;

ПП.05.01 Производственная практика;

ПП.06.01 Производственная практика;

ПП.07.01 Производственная практика;

ПП.08.01 Производственная практика.

5. Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер формируется на основе требований к условиям реализации программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, определяемых ФГОС СПО по данной профессии.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС по профессии технического профиля обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и мастерами производственного обучения.

Доля преподавателей, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 60%.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин.

Учебно-методический процесс обеспечивается педагогическим составом в количестве 14 чел., в т.ч. высшей категории – 7, преподавателей I категории- 4.

5.2. Материально-техническое обеспечение

Для реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Образовательный процесс по профессиям СПО организуется в учебных кабинетах и мастерских. В составе используемых площадей имеются 29 аудиторий для лекционных, практических и лабораторных занятий (из них 5 оборудованы мультимедийными проекторами), 5 компьютерных классов, библиотека, спортивный зал. Индивидуальное вождение обучающиеся проходят на тракторах: и автомобилях:

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) программы подготовки специалистов среднего звена. Программы курсов представлены в сети Интернет. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями, основной учебной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой на одного обучающегося составляет не менее 1-2 экземпляра по каждой учебной дисциплине.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии оценка качества освоения обучающимися программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется в соответствии с Положениями, утверждёнными директором техникума.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** разработаны:

1. Положение по разработке фонда оценочных средств по дисциплинам (модулям) ППКРС.
2. Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.
3. Методические указания к выполнению практических занятий по дисциплинам и модулям.
4. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
5. Вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются «Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников».

Целью итоговой государственной аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметной (цикловой) комиссией и утверждается директором техникума.

Государственная итоговая аттестация включает выпускную квалификационную работу и письменную экзаменационную работу.

Объем времени и сроки, отводимые на Государственную итоговую аттестацию: **1 неделя.**

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий, организаций или образовательных учреждений. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного федеральным государственным образовательным стандартом.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968.

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 1 академического часа) включает доклад студента (не более 10-15 минут), разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы и рецензента.