

**основная образовательная ПРОГРАММА подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

***Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Химико-технологический техникум г.Саянска»***

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар, Кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года 10 мес.

Образовательная база приема на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

**Саянск, 2020г.**

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**к образовательной программе среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер(далее – ППКРС)представляет собой комплектдокументов, разработанных и утвержденных Государственным бюджетным профессиональным образовательным Иркутской области «Химико-технологический техникум г.Саянска» (далее – техникум) на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвер. приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569), Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. №413 с изменениями на 29.06.2017).

ППКРС определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа включает:

* Пояснительную записку;
* Учебный план;
* Календарный учебный график;
* Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* Рабочие программы учебной и производственной практик;
* Программа государственной итоговой аттестации;
* Оценочные и методические материалы.

**Нормативно-правовую базу образовательной программы составляют:**

1. Федеральный Закон № 273- ФЗ от 29 декабря 2012г. «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвер. приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569);

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. N 413);

4. Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 N 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413»;

5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464);

6.Примерная основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

7 Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Минобрнауки РФ от 19.12.2014 №06-1225);

8.Распоряжение министерства образования Иркутской области №976-мр от 03.10.2013г. "Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области";

9.Устав ГБПОУ ХТТ г.Саянска;

10. Локальные нормативные акты;

11 Лист согласования с работодателем распределения вариативной части ОП СПО;

12. Решение заседания цикловой комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения по подготовке поваров, кондитеров о распределении вариативной части ОП СПО (Протокол №5 от 13.04.2020).

1. **Область профессиональной деятельности выпускника**

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

1. **Виды профессиональной деятельности выпускника.**

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

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.

1. **Результаты освоения ППКРС**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

**ВПД.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.

**ВПД.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 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.

**ВПД.3 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.

**ВПД.4 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.

**ВПД. 5 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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями** (далее - ОК):

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 учетом особенностей социального и культурного контекста.

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

1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС**

ППКРС обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям.

По каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю преподавателями разрабатываются методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ и сборники самостоятельных работ.

Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

1. **Кадровое обеспечение реализации образовательной организации**

Реализация образовательной программы обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и профессионального модуля. Педагоги, отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1. **Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в техникуме в соответствии с ППКРС**

Техникум для реализации ППКРС располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов теоретических и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация образовательной программы обеспечивается:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
| **1. Кабинеты** | |
| 1 | Информатики и ИКТ |
| 4 | Русского языка и литературы |
| 6 | Экологии природопользования |
| 6 | Химии, биологии |
| 6 | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 9 | Социально-экономических дисциплин |
| 9 | Географии |
| 9 | Истории и обществознания |
| 15 | Основ безопасности жизнедеятельности |
| 15 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 16 | Иностранного языка |
| 17 | Физики |
| 17 | Математики |
| 17 | Астрономия |
| 18 | Технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 18 | Технического оснащения и организации рабочего места |
| **Лаборатории** | |
|  | Учебная кухня ресторана |
| 19 | Учебный кулинарный цех |
| 20 | Учебный кондитерский цех |
| **Спортивный комплекс** | |
| 10 | Спортивный зал |
|  | Стадион |
|  | Место для стрельбы |
| **Залы** | |
|  | Библиотека, читальный зал |
|  | Актовый зал |

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заместитель директора по УР ГБПОУ ХТТ г.Саянска \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кренделева О.Г.

Заведующий отделением ГБПОУ ХТТ г.Саянска \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шкурская О.В.