

**ОСНОВНАЯ образовательная ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**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 и 10 мес.

Образовательная база приема на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

**Саянск, 2023 г.**

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Основная 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, с изменениями Приказом Минпросвещения России от 17 декабря 2020 г. №747), Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. №413; с изменениями Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года №732).

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;
* Рабочую программа воспитания;
* Календарный план воспитательной работы;
* 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. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвер. приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569, с изменениями Приказом Минпросвещения России от 17 декабря 2020 г. №747;

3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. №413; с изменениями Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года №732)

4. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. №762);

5. Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

6.Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

7.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";

8.Устав ГБПОУ ХТТ г. Саянска;

9. Локальные нормативные акты;

10. Лист согласования с работодателем распределения вариативной части ОП СПО;

11. Решение заседания цикловой комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения по подготовке поваров, кондитеров о распределении вариативной части ОП СПО Протокол № 5 от 25.04.2023).

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Основная образовательная программа содержит программу воспитательной работы, которая направлена на формирование **личностных качеств** (далее ЛР):

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела* | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела* с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** (при наличии) | |
| Выполняющий трудовые функции в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/* | **ЛР15** |

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

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

Педагогами 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** | |
| 102 | Социально-экономических дисциплин |
| 103 | Основ безопасности жизнедеятельности |
| 408 | Русского языка и литературы |
| 309 | Товароведения продовольственных товаров |
| 309 | технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 309 | Технического оснащения и организации рабочего места |
| 203 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 203 | Экологии природопользования |
| 210 | Физики |
| 303 | Информатики и ИКТ |
| 405 | Географии |
| 405 | Химии, биологии |
| 106 | Математики |
| 309 | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| о115 | Иностранного языка |
| **Лаборатории** | |
| 307 | Учебная кухня ресторана |
| М8 | Учебный кулинарный цех |
| М9 | Учебный кондитерский цех |
| **Спортивный комплекс** | |
|  | Спортивный зал |
|  | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| **Залы** | |
|  | Библиотека, читальный зал |
|  | Актовый зал |



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Химико-технологический техникум г.Саянска»**

**Лист**

**предварительного согласования распределения вариативной части ОП СПО с работодателем**

На заседании цикловой комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения по подготовке поваров, кондитеров о распределении вариативной части ОП СПО (Протокол №5 от 25.04.2023) было внесено предложение распределить вариативную часть образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер следующим образом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОУД .16 | Основы финансовой грамотности | 50 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 7 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 7 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 7 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 7 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 28 |
| ОП.06 | Охрана труда | 4 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 62 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | 35 |
| ОП.09 | Физическая культура | 1 |
| ОП.10 | Организация обслуживания | 91 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 4 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 32 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 4 |
| МДК.02.02 | Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 63 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 4 |
| МДК.03.02 | Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 101 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков | 4 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 61 |
| МДК.05.01 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 40 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 442 |
| УП и ПП | | 324 |
| Итого | | 1378 |

