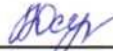


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДАЮ  
Зам.директор по ТО**

  
\_\_\_\_\_ **А.А. Юсупова**  
«04» сентября 2020 г.

**АННОТАЦИЯ  
К ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

р.п. Николаевка,  
2020 г.

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер,** реализуемая Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Николаевский технологический техникум» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

## **1.2. Нормативно-правовые основы разработки ППКРС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

Нормативная правовая основа разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа) составлена на основе:

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года.

Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

Профессионального стандарта «Повар» №6Юн от 08.09.2015г;

Профессионального стандарта «Кондитер» № 597 от 07.09.2015 г;

Приказа Минобрнауки России от 14. 06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказа Минобрнауки России от 15.12.2014г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013г № 464;

Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России от 25.10.2013г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 380 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.07.2013 № 531 «Об утверждении образцов описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;

Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02. 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой

аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

### 1.3.Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

#### 1.3.1. Термины, определения и используемые сокращения Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** — освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** - профессиональный модуль;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция.

#### 1.3.2. Нормативный срок освоения ППКРС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

Нормативные сроки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации (профессий по ОК 016-94)	Нормативный срок получения СПО по ППКРС при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	1 1 ■1, •j Повар Кондитер	3 года 10 месяцев

#### 1.3.3.Трудоемкость ППКРС

Учебная практика	46 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	4 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.
Каникулярное время	35 нед.
Итого	199 нед.

#### **1.4. Требования к абитуриенту.**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении:

основного общего образования. Характеристика **профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

##### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

##### **2.2 Виды профессиональной деятельности**

Обучающийся по профессии 43.01.19. Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

приготовление блюд из овощей и грибов;

приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-приготовление супов и соусов;

приготовление блюд из рыбы;

приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

приготовление холодных блюд и закусок;

приготовление сладких блюд и напитков;

приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

#### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППКРС СПО**

В результате освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

##### **3.1.. Общие компетенции:**

1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. 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.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО:

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.

### **3.2. Профессиональные компетенции:**

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

3.4.1. 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.

3.4.2. 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.

3.4.3. 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.

3.4.4. 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.

3.4.5. 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.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 43.01.19. Повар, кондитер**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами учебных и производственных практик, годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график подготовки по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** по очной форме обучения размещён на сайте техникума и в учебном плане.

#### **4.2. Учебный план**

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППКРС:

объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик)

- последовательность изучения учебных дисциплин, профессиональных модулей; виды учебных занятий;

распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;

- распределение по семестрам и показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Учебный план по профессии 43.01.19. Повар, кондитер по очной форме обучения размещён также на сайте техникума.

#### **4.3. Разработанные и утверждённые техникумом образовательные программы.**

Образовательные программы, разработаны в соответствии со ст. 12 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и размещены на сайте техникума по следующим предметам:

ОУД. 01.01 Русский язык

ОУД.01.02 Литература

ОУД.02.Иностранный язык

ОУД. 03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.07 Информатика и ИКТ

ОУД.08 Физика

ОУД.09 Химия

ОУД. 10 Обществознание (вкл. экономику и право)

ОУД. 11 Биология

ОУД. 12 География

ОУД. 13 Экология

УД.01 Организация предпринимательской деятельности в своей профессии

УД.02 Деловая культура и психология общения

УД.03 Индивидуальный учебный проект

УД.04 Астрономия

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 учёта  
ОП.06 Охрана труда  
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности  
ОП.09 Физическая культура  
ОП. 10 Кухня народов Поволжья  
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
ПМ.02 Подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
У С. 00 Учебные сборы