

**Описание основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования - по программе подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**1. Общие положения**

**1.1. Основные сведения об ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОПОП СПО ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Игарский многопрофильный техникум» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом требований регионального рынка труда.

ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию ППКРС.

ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

**1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

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

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрированный Министерством юстиции 22 декабря 2016 г. N 44898;
- 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 программ и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Устав КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум».

### **1.3. Общая характеристика ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

#### **1.3.1. Цель ОПОП СПО ППКРС**

ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер имеет своей целью формирование общих (универсальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, а также развитие у обучающихся личностных качеств.

#### **1.3.2. Срок освоения ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Нормативные сроки освоения ОПОП СПО ППКРС 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 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 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования	повар - кондитер	1 год 10 месяцев

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения

образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год по индивидуальному учебному плану, определяются КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

Реализация основной профессиональной образовательной программы осуществляется на русском языке, государственном языке Российской Федерации.

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

Нормативный срок освоения ОПОП СПО ППКРС при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 166 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	110 нед.
Учебная практика	29 нед.
Производственная практика	20 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Итого	166 нед.

### **1.3.4. Условия приема в образовательное учреждение**

Поступающий должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или среднем общем образовании (аттестат).

Поступающие в КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер зачисляются на основе поданных документов без вступительных испытаний в соответствии с контрольными цифрами приема.

### **1.3.5. Востребованность выпускников**

Выпускники по профессии 43.01.09 Повар, кондитер востребованы на предприятиях города Игарка и Туруханского района различных форм собственности:

- ООО «Меркурий»
- ООО «Игарский рыбзавод»
- ООО «Ротекс-с»
- ИП «Андриянова»
- МКДОУ «Детский сад «Сказка»
- ООО «РАСЭ» и т.д.

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

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

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление процессов приготовления на предприятиях общественного питания готовой продукции и полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Профессиональная деятельность выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в себя осуществление процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве повара-кондитера в соответствии с потребностями регионального рынка.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются предприятия общественного питания: кафе, рестораны, бары, столовые.

Возможности продолжения обучения:

- профессиональный рост выпускника предполагает его обучение по системе дополнительного профессионального образования, как на внутрифирменном уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства;

- повышения уровня профессионального образования в КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

### **2.3. 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

## **2.4. Результаты обучения**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

2. Выпускник, освоивший ОПОП СПО ППКРС, обладает следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими основным видам деятельности:

**ВД 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 регламентом

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, кролика

**ВД 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

## **ВД 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 регламентом

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

## **ВД 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 в соответствии с инструкциями и регламентом

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 сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкцией 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 ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП СПО 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, методическими материалами (учебно-методическими комплексами); программой Государственной итоговой аттестации, локальными актами.

##### **Перечень локальных актов по реализации ОПОП:**

- Устав КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
- Положение о правилах приема в КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»,
- Положение о режиме занятий студентов,
- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов,

- Положение о приемной комиссии КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»,
- Положение о порядке обучения по индивидуальному учебному плану, ускоренному обучению студентов в пределах осваиваемой образовательной программы КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»,
- Положение о производственных мастерских
- Положение о текущей и промежуточной аттестации обучающихся
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материального поощрения в КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»,
- Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся
- Положение о педагогическом совете
- Положение о методических комиссиях
- Правила приёма граждан в КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум», для получения среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, а также профессиональной подготовке без получения среднего общего образования
- Положение о разработке ОПОП
- Положение о порядке доступа педагогических работников к информационно-телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, материально-техническим средствам обеспечения образовательной деятельности

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

4.4.2. Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеют опыт деятельности не



менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

## **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Все дисциплины учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам ОПОП СПО ППКРС.

При реализации ОПОП СПО ППКРС используется как традиционные, так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств), тренинги и пр. На уроках используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний обучающихся с использованием электронных вариантов тестов.

Для реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Внеаудиторная работа имеет необходимое методическое обеспечение: каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Так же имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

## **5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических занятий, лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Техникум располагает необходимыми для освоения ОПОП СПО ППКРС кабинетами и мастерскими и другими помещениями.

Оснащенность образовательного процесса компьютерной техникой: персональные компьютеры – 52 шт., ноутбуки - 7 шт., мультимедиа проекторы- 6 шт., МФУ, сканеры- 10 шт , интерактивная доска InterWriter- 1 шт, видеокамера- 1 шт, цифровой фотоаппарат- 2 шт.

Соотношение персональных компьютеров на 100 чел составляет 5:1  
80 % учебных кабинетов и мастерских оснащены персональным компьютером и мультимедиа установкой.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**6.1.** В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся и регулируется локальными актами: Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся и Положением о государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум».

## **6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется в соответствии с положением «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.