


Департамент образования и науки Брянской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Комаричский механико-технологический техникум»

Согласовано  
Руководитель  
ООО «Домашняя кухня»  
 С.Я.Куприков  
« 31 » августа 20 18

Утверждено:  
Директор ГБПОУ КМТТ  
В.Гоголь  
  
« 31 » августа 20 18

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ  
СЛУЖАЩИХ

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения – очная

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации, от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 (регистрационный № 44898);

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

**РАССМОТРЕНО**

на заседании педагогического

совета протокол № 1

от « 31 » августа \_\_\_\_\_.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общие положения
  - 1.1. Основная профессиональная программа (ОПОП) профессии 43.01.09 Повар, кондитер
  - 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер
  - 1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО)
  - 1.4. Требования к абитуриенту
- 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер
  - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
  - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
  - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника
- 3 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
- 4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер
  - 4.1. Учебный план профессии 43.01.09 Повар, кондитер
  - 4.2. График учебного процесса
  - 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин
  - 4.4. Рабочие программы профессиональных модулей
  - 4.5. Программы учебной и производственной практик
  - 4.6. Программа государственной итоговой аттестации
- 5 Требования к условиям реализации ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер
  - 5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса
  - 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса
  - 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процессаХарактеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников
- 7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер
  - 7.1. Текущий контроль успеваемости и организация промежуточная аттестация
  - 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## **1 Общие положения**

1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ОПОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ОПОП СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию данной ОПОП СПО.

ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и естественнонаучного профиля профессионального образования и предусматривает общеобразовательную подготовку (общие, по выбору из обязательных и дополнительные дисциплины).

**1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, включая 19 декабря 2016 г.);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ от 09 декабря 2016 г. № 1569 Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ от 06 октября 2009 № 413 (с изменениями и дополнениями, включая 29 декабря 2014 г.);
- Профессиональный стандарт «Повар» (Приказ от 08 сентября 2015 № 61);
- Профессиональный стандарт «Кондитер» (Приказ от 07 сентября 2015 № 597н);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. № 1580)

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 г.)

– «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 22.1.2015 г. №ДЛ-1/05)

– Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, включая 24 марта 2016 г.)

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, включая Приказ Минобрнауки РФ от 25 ноября 2016 г.)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О рекомендациях 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 стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум», утвержденный Постановлением Правительства № 666 - ПП от 20 сентября 2016 г.;

- Нормативно-правовые акты техникума.

### **1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО)**

**1.3.1 Цель (миссия) ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер** основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ОПОП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3-его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

ОПОП СПО имеет своей целью формирование у студентов общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, а также развитие их личностных качеств.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации, проведению работ по приготовлению и отпуску блюд и кондитерских изделий.

### **1.3.2 Срок освоения ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер**

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
-----------------------------	--	---

на базе основного общего образования	Повар Кондитер	3 года 10 месяцев
--------------------------------------	-------------------	-------------------

### 1.3.3 Трудоемкость ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Обучение по учебным циклам	106 нед.
Учебная практика	51 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.
Каникулярное время	35 нед.
Итого	199 нед.

### 1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов государственного образца:

аттестат об основном общем образовании;

### 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### 2.1 Область профессиональной деятельности выпускников

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

#### 2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

— 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.

#### 2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

— 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 Требования к результатам освоения основной профессиональной

## **образовательной программы (ОПОП)**

3.1 Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой

для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.2 Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПМ.01 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

ПМ.02 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

ПМ.03 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

ПМ.04 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

ПМ.05 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