МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ

Рузаевское отделение
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Республики Мордовия
«Саранский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____/И.Д. Ирлянов/
«28» _____08_____ 2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

2020

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

Правообладатель программы:
Рузаевское отделение Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия «Саранский политехнический техникум»

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования 3 г. 10 мес.
Форма обучения - очная

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1.1 Общие положения	5
1.2. Нормативные основания для разработки ПООП	5
1.3. Нормативный срок освоения программы	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	7
2.3 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии	9
2.4 Специальные требования	15
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.	17
3.1. Учебный план (прилагается)	17
3.2. Календарный учебный график (прилагается)	17
Рабочие программы дисциплин, профмодулей (прилагаютс)	
3.3. Программы общеобразовательных дисциплин (общие)	
3.3.1. Программа дисциплины ОУД.01. Русский язык	
3.3.2. Программа дисциплины ОУД.02. Литература	
3.3.3. Программа дисциплины ОУД.03. Иностранный язык	
3.3.4. Программа дисциплины ОУД.04 Математика	
3.3.5. Программа дисциплины ОУД.05. История	
3.3.6. Программа дисциплины ОУД.06. Физическая культура	
3.3.7.Программа дисциплины ОУД.07. Основы безопасности жизнедеятельности	
По выбору из обязательных предметных областей	
3.3.8. Программа дисциплины ОУД.08. Информатика	
3.3.9. Программа дисциплины ОУД.09. Физика	
3.3.10. Программа дисциплины ОУД.10. Химия	
3.3.11. Программа дисциплины ОУД.11. Обществознание (вкл. экономику и право)	
3.3.12. Программа дисциплины ОУД.12. Биология	
3.3.13. Программа дисциплины ОУД.13. География	
3.3.14. Программа дисциплины ОУД.14. Астрономия	
Дополнительные	
3.3.15. Программа дисциплины УД.15. Эффективное поведение на рынке труда	
3.3.16. Программа дисциплины УД.16. Технология	
3.3.17. Программа дисциплины УД.17 История родного края	
3.3.18. Программа дисциплины УД.18 Экология моего края	
3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.	
Программы общепрофессиональных дисциплин	
3.4.1. Программа дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
3.4.2. Программа дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров	
3.4.3. Программа дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	
3.4.4. Программа дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	

3.4.5. Программа дисциплины ОП.05. Основы калькуляции и учета
3.4.6. Программа дисциплины ОП.06. Охрана труда
3.4.9. Программа дисциплины ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности
3.4.10 Безопасность жизнедеятельности
3.4.11 Физическая культура
3.4.12 *Предпринимательская деятельность*
3.4.13 *Рисунок и лепка*
3.4.14 *Формирование ключевых компетенций цифровой экономики*
Программы профессиональных модулей
3.4.15 Программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
3.4.16 Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3.4.17 Программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3.4.18 Программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
3.4.19 Программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3.4.20 *Программа ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни разнообразного ассортимента*
3.4.21 Программа ПМ.07 *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов Поволжья разнообразного ассортимента*
4. Материально – техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы 17
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы 18
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся 18
5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников 18
Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрировано Министерством юстиции России22 декабря 2016 г. N 44898), на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС ООО), утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413(в редакции от 29.06.2017г.) и в соответствии с Примерной основной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер в реестре примерных образовательных программ СПО 43.01.09 - 170331, дата регистрации 31.03.2017года).

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

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный №44898);

– Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в редакции от 29.06.2017г.)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации поучения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии/специальности среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года N 968 Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями на 21 мая 2020 года);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации (Минпросвещения России) от 5 августа 2020 г. N885/390 г. Москва "О практической подготовке обучающихся";

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. N 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779);.

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации29.09.2015 года N 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н « Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации21.09.2015 года, регистрационный N 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25. 12.2015 года, регистрационный N 40270).

1.3.Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – на базе основного общего образования – 3 года10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1.Области профессиональной деятельности выпускника:

Области профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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.

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

2.3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основной вид деятельности	**Требования к знаниям, умениям, практическому опыту**
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола,

	презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неисполь-зованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд,

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении,

	эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,

	выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

2.4. Специальные требования

Введены новые дисциплины в соответствии с региональными требованиями, потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения:

ОП. 10 Предпринимательской деятельность в объме 36 часов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- состояние и тенденции развития предпринимательства в Мордовии;
- способы поддержки развития малого предпринимательства в Мордовии;
- основы экономики предприятий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- заполнять формы заявления на регистрацию ИП и юридического лица;
- применять различные методы исследования рынка;
- принимать управленческие решения в повседневной деловой жизни;
- собирать и анализировать информацию из различных источников;
- использовать знания основ предпринимательства и разрабатывать бизнес-план;
- проводить презентации.

ОП.11 Рисунок и лепка в объеме 33 часов.

Данный курс по рисованию и лепке призван способствовать формированию у обучающихся знаний и умений в области основ рисунка и основ лепки с акцентом на деятельность поваров и кондитеров. Содержание занятий ориентировано на развитие творческих способностей, образного воображения и художественного вкуса будущих специалистов.

В учебный план включена дисциплина «Формирование ключевых компетенций цифровой экономики» в объеме 36 часов, так как в современных условиях необходимо обеспечить общее понимание основ цифровой экономики, особенностей и возможностей цифровых технологий, их влияния на экономику в целом и на развитие отдельных отраслей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса;
- применять современные экономико-математические методы;
- составлять бизнес-план.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия цифровой экономики;
- базовые понятия ключевых цифровых технологий;
- основы правового регулирования вопросов использования и внедрения цифровых технологий;

государственную политику, направленной на цифровизацию экономики, роли региональных органов власти и органов местного самоуправления в развитии цифровой экономики;

- виды и структуру бизнес-планов;
- этапы составления бизнес-план.

В объеме 333 часов в учебный план введен профессиональный модуль ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни разнообразного ассортимента в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар».

В объеме 264 часов в учебный план введен профессиональный модуль ПМ.07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов Повожья разнообразного ассортимента. Цели изучения модуля:

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, горячих соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента кухонь народов Повожья.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: повар, кондитер.
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения на базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев (прилагается)

4. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в учебной лаборатории поваров, кондитеров профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию студентов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, государственную итоговую аттестацию. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка освоенных профессиональных и общих компетенций.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер создаются фонды оценочных средств. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются цикловой комиссией. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с профильными предприятиями и утверждается директором техникума.

Текущий контроль и промежуточная аттестация студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Саранский политехнический техникум», проводимых в форме демонстрационного экзамена.

Текущая аттестация осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения домашних заданий. Промежуточная аттестация осуществляется по всем разделам ОПОП в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре его изучения формой итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и выявляет уровень его компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Знания, умения и компетенции по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям определяются оценками «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»), «зачтено» («зачет»).

5.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также определению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

На ГИА отводится 2 недели. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Для проведения защиты ВКР приказом директора техникума создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования РМ. Председателем ГЭК является представитель предприятия – социального партнера техникума. График проведения ГИА разрабатывается и утверждается директором техникума.

Задача государственной экзаменационной комиссии – оценка качества подготовки выпускников в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третий ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

Лицам, успешно прошедшим ГИА, решением ГЭК присваивается квалификация повар, кондитер.