

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г. и Примерной основной образовательной программы (ПООП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, имеет четкую отраслевую направленность в области организации общественного питания и ресторанного бизнеса и учитывает требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

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

ОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования и потому учитывает требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП СПО:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями, внесенными Федеральным законом от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**»;

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

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар, кондитер».

- Уставом ГАПОУ БТОТиС.

- Другими инструктивно-методическими документами Минобрнауки России.

Иные нормативные акты регионального и локального уровней, обеспечивающие реализацию ФГОС СПО:

- Положение о практической подготовке обучающихся.

- Положение об участии обучающихся в военных сборах.

- Положение о выпускной квалификационной работе.
- Положение по организации самостоятельной работы студентов (включает организацию СРС по физической культуре; организацию консультативной работы с обучающимися ПОО).
- Положение о культурно-досуговом центре.
- Положение о информационно-библиотечном центре.
- Положение о физкультурно-оздоровительном центре.
- Договоры об организации практической подготовки обучающихся.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП СПО:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП СПО – образовательная программа среднего профессионального образования;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации), присваиваемые выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации Повар, кондитер 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие ОП СПО, могут осуществлять свою профессиональную деятельность: 43.00.00 Сервис и туризм, оказание услуг, общественное питание.

3.1. Объекты профессиональной деятельности выпускника, возможные места работы:

объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарных блюд, кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента. Освоивший ОП СПО выпускник может работать в кухнях отелей, ресторанов, специализированных цехах, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер», а именно – производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и реализация в организациях питания.

Выпускник, освоивший ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

4.2.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

4.2.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

4.2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

4.2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

4.2.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

5. Результаты освоения ОП СПО определяется оценкой качества подготовки студентов и выпускников осуществляется по направлениям:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций студентов;

личностные результаты реализации программы воспитания студентов.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Выпускник, освоивший ОП СПО, должен обладать приобретаемыми компетенциями, т.е. способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОП СПО выпускник должен обладать общими и профессиональными компетенциями, предусмотренными ФГОС СПО по профессии, а также личностными качествами, предусмотренными Рабочей программой воспитания.

Срок получения СПО, в соответствии с ФГОС СПО по профессии, 3 года 10 мес., что позволяет учесть не только требования работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WSR.

Данная образовательная программа имеет в своей структуре пять видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, что позволяет продолжить образование по выбранной профессии.

6. Учебный план ОП СПО

Срок обучения по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Продолжительность рабочей недели составляет 5 дней и не превышает 36 часов обязательной аудиторной нагрузки. Занятия проводятся уроками продолжительностью 45 минут. Учебный план предполагает разнообразные формы текущего контроля: индивидуальные, групповые, фронтальные, которые реализуются в ежемесячных ведомостях успеваемости обучающихся. Содержание текущего контроля определяется утвержденными программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В учебном плане предусмотрено проведение консультаций 88 часов за весь период обучения в рамках промежуточной аттестации. Консультации могут проводиться по усмотрению преподавателя в форме индивидуальных, групповых, письменных, устных занятий, которые не включаются в основное расписание, а проходят по самостоятельному графику, составляемому на каждый семестр.

Учебная и производственная практика по профессиональному модулю проводится рассредоточено параллельно с изучением междисциплинарных курсов. Учебная практика организуется как в учебно-производственных мастерских, так и на профильных предприятиях города.

Производственная практика организуется по окончании изучения каждого профессионального модуля в объёме – не менее 36 часов на профессиональный модуль.

Формы и порядок проведения промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ БТОТиС. Промежуточная аттестация обучающихся производится в виде дифференцированных зачетов и экзаменов по окончании изучения учебной дисциплины согласно рабочему учебному плану. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину или модуль. Экзамены проводятся по русскому языку, математике, химии, безопасности жизнедеятельности и по ПМ. Для подготовки к экзаменам по учебным дисциплинам обучающимся предоставляется два дня свободных от других учебных занятий непосредственно перед экзаменом. В дни подготовки к экзаменам для обучающихся предусматриваются консультации по экзаменационным предметам от двух до четырех академических часов по каждому.

Последняя неделя обучения 1V курса отводится для подготовки к итоговой аттестации. При подготовке к государственной итоговой аттестации студенты обеспечиваются консультативной поддержкой преподавателей и мастеров производственного обучения. Порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяются Положением о ГИА в ГАПОУ БТОТиС.

На промежуточную аттестацию обучающихся отводится 6 учебных недель. На 1 курсе 1 неделя. На 2 курсе предусмотрено 2 недели на промежуточную аттестацию. Итоговая аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в летнюю сессию на II курсе обучения. На 3 курсе – 2 недели промежуточной аттестации на сдачу экзаменов по модулю по окончании производственной практики. На 4 курсе 1 неделя промежуточной аттестации на сдачу экзаменов по модулю по окончании производственной практики.

Реализация федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными программами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования.

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер входит в перечень естественнонаучного профиля общеобразовательной подготовки. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы на всем периоде обучения (Приказ Минобрнауки от 14 июня 2013г. №464). Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов образовательной программы СПО.

6.1. Формы проведения промежуточной аттестации

По профессиональным дисциплинам: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Основы калькуляции и учета», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Рисование и лепка», «Охрана труда», «Эффективное поведение на рынке труда», «Физическая культура» - проводится дифференцированный зачёт. По дисциплинам «Безопасность жизнедеятельности», - экзамен.

Выбор дифференцированного зачёта в качестве формы промежуточной аттестации для всех изучаемых дисциплин общепрофессионального цикла обусловлен тем, что данные дисциплины являются основой для освоения всех профессиональных модулей.

Количество зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов не превышает установленных норм.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится за счёт времени, отведённого на освоение соответствующей учебной дисциплины или ПМ.

Изучение каждого профессионального модуля завершается сдачей экзамена с элементами демонстрационного экзамена .

6.2. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о ГИА в ГАПОУ БТОТиС, утверждённом директором учреждения, разработанного в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утверждённым Министерством образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 (с изменениями, внесенными Приказом МОН РФ от 17.11.2017 г. №1138)

Формой проведения ГИА, в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является демонстрационный экзамен.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО

Учебный процесс в полном объёме обеспечен учебно – методическим комплектом, учебной справочной и методической литературой, которая отвечает требованиям стандарта и рекомендована к использованию в учреждениях СПО, а также электронными ресурсами.

8. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО

Кадровое обеспечение соответствует требованиям ФГОС и полностью удовлетворяет объёму учебной нагрузки по данной специальности. Педагогические работники, задействованные в реализации ОП, имеют соответствующее высшее профессиональное образование и опыт работы в сфере общественного питания.

9. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ПОО в соответствии с ОП СПО

Материальная база образовательного учреждения оснащена основными обозначенными в ОП СПО ресурсами для качественной подготовки специалистов. Имеются лаборатории для проведения учебной практики. Для организации практической подготовки, в том числе производственной практики, с профильными предприятиями города и района заключены долгосрочные договоры о сотрудничестве.

10. Характеристика социокультурной среды ПОО

В течение последних 12 лет техникум является ПОО – инновационной площадкой по развитию деятельности общественно активного образовательного учреждения. В связи с развитием в Слюдянском районе туристическо-рекреационной зоны этот проект, в соответствии с Программой развития ПОО, продолжается в направлении организации экологического образовательного пространства и воспитания молодежи и жителей района и прилегающих территорий.

В техникуме активно внедряются информационные технологии, как в учебный, так и в воспитательный процесс - все общеобразовательные и специальные дисциплины преподаются с привлечением информационных технологий: практически все кабинеты оснащены компьютером и мультимедийной техникой. В ПОО к услугам обучающихся и работников функционирует Интернет-центр, оснащённый 10-ю рабочими местами, принтерами, множительной техникой. Идет постоянное обновление базы ИКТ. Важнейшей задачей является внедрение информационных технологий в работу библиотеки и организация дистанционного обучения. Внедрение информационных технологий в образовательный и воспитательный процесс, соответствующее для этого материально-техническое оснащение, библиотека, укомплектованная в достаточной степени основной и дополнительной литературой, позволяют формировать общие компетенции, предусмотренные ФГОС. Методическая работа ПОО ориентирована на развитие интереса к своей будущей профессии, понимание её сущности и социальной значимости, для чего силами каждой цикловой методической комиссии по каждой реализуемой профессии ежегодно, в рамках тематических недель, проводятся конкурсы профессионального мастерства, способствующие дополнительной практической подготовке студентов.

Хорошо оборудованные и оформленные здания учебного корпуса, мастерских, общежития, полностью соответствующие требованиям пожарной безопасности, благоустроенная территория (разбиты цветники, размещены деревянные скульптуры, кованные изделия) способствуют эстетическому и экологическому воспитанию. К услугам иногородних обучающихся – комфортное оснащённое всем необходимым общежитие.

В техникуме развиваются и пропагандируются занятия физической культурой и спортом (работа спортивных секций, наличие тренажёрного, спортивного залов, достаточная оснащённость спортивным инвентарём и оборудованием), что существенно укрепляет здоровье обучающихся, повышает уровень физической подготовки.

В техникуме создана своя социально-психологическая служба, которая проводит диагностическую, профилактическую коррекционную работу с обучающимися.

В г. Байкальске успешно функционируют спортивный комплекс с бассейном, ДЮСШ, спортивные клубы, горнолыжная трасса горы Соболиной – таким образом, реализовать потребности в занятиях спортом обучающиеся могут и за пределами учебного заведения.

Мероприятия, реализующие Рабочую программу воспитания, предусмотрены календарным графиком воспитательной работы, являющемся частью Программы воспитания.