



СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ СОШ №7  
г. Мичуринска

Рыбальченко Л.И.

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБУ «КШП»



Ледовских И.М.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ТОГАПОУ  
«Промышленно-технологический колледж»  
Бабайцева Е.А.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж»**  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Разработчики ОПОП:

1. Подвочатная Е.Н. – старший методист
2. Панфилова А.И. – заведующий отделением ПССЗ
3. Самогаева Т.Г. – методист
4. Бестолков Д.А. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин
5. Медведев А.В. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин
6. Кувшинов В.В. – преподаватель ОГСЭ
7. Пономарева Т.А. – преподаватель ОГСЭ
8. Трунов А.Ф. – преподаватель-организатор ОБЖ
9. Болдырева Т.В. – руководитель физвоспитания
10. Бесхлебная Т.С. – председатель ПЦК
11. Серова Н.Ю. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин
12. Афонина М.С. – преподаватель профессионального цикла
13. Климова Е.Ю. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Содержание:

1. Общие положения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам основной профессиональной образовательной программы
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», реализуемая в ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки среднего профессионального образования 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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

### **1.2. Цель ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

ОПОП СПО по направлению подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

### **1.2 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

- Федеральный закон №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. №44898 от 22 декабря 2016г.)
- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200).
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).
- Устав ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж».
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186-03.
- Локальные акты «Промышленно-технологический колледж».

### **1.4. Рекомендации.**

– Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.)

Нормативный срок освоения программы

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС | Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) | Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения |
|--|--|--|
| Основное общее образование                                       | Повар<br>Кондитер  | 4 года 10 месяцев                                  |

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения профессиональной образовательной программы**

**2.1. Профиль получаемого профессионального образования:** естественно-научный.

**2.2. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

**2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

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

*Выпускник 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.

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

**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, кролик.

**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.

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

**3.1. Учебный план**

**3.2. Календарный учебный график**

**3.3. Рабочая программа воспитания**

**3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей**

**ОДБ.00 Базовые дисциплины**

ОДБ.01 Русский язык

ОДБ.02 Литература

ОДБ.03 Родной язык

ОДБ.04 Информатика

ОДБ.05 Иностранный язык

ОДБ.06 Астрономия

ОДБ.07 История

ОДБ.08 Физическая культура

ОДБ.09 ОБЖ

ОДБ.10 Физика

ОДБ.11 Обществознание

**ОДП.00 Профильные дисциплины**

ОДП.01 Математика

ОДП.02 Химия

ОДП.03 Биология

**ПОО.00 Предлагаемые ОО**

ПОО.01 Эффективное поведение на рынке труда

ПОО.02 Казачество России: история и современность

ПОО.03 Основы казачьей службы

ПОО.04 Основы финансовой деятельности

**ОПЦ.00 Общепрофессиональный цикл**

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы продовольственной деятельности

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.09 Физическая культура

**ПЦ.00 Профессиональный цикл**

ПМ.01 Приготовление и подготовка у реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий

### **3.5. Программы учебной и производственной практики**

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика (производственное обучение) рассредоточена по дням недели, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов. По итогам учебной и производственной практики предусмотрен дифференцированный зачет. Производственная практика проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами работодателей.

### **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы студентов, которые предусмотрены учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

Ресурсное обеспечение ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ СПО, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

#### *Кабинеты:*

социально-экономических дисциплин  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  
товароведения продовольственных товаров  
технологии кулинарного и кондитерского производства  
иностранного языка  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда  
технического оснащения и организации рабочего места

#### *Лаборатории:*

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

учебный кондитерский цех

#### *Спортивный комплекс:*

спортивный зал

#### *Залы:*

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

актовый зал

### **5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

#### **5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится в колледже по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.



Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов, зачетов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, производственной практике.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Порядок и форма проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации устанавливается нормативным актом «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Промышленно-технологический колледж».

## **5.2 Итоговая государственная аттестация выпускников**

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) 19.01.17 «Повар, кондитер» в ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж», является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

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

Для организации государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается Программа Государственной итоговой аттестации выпускников ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» по специальности, которая рассматривается на заседании ПЦК, согласовывается с ведущим работодателем и утверждается приказом директора колледжа.