

**Протокол согласования  
содержания основной образовательной программы подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

срок обучения: 1 год 10 месяцев

база подготовки: среднее общее образование

между образовательным учреждением - государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства образования Чувашской Республики и работодателем

ООО «Надежда»

(наименование организации)

в лице Любавина Николая Петровича, директор

(Ф.И.О., должность)

30 августа 2023 г.

**Программная документация, представляемая на согласование:**

Рабочий учебный план

Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы учебных и производственных практик

Фонд оценочных средств

Рабочая программа воспитания

Календарный план воспитательной работы

1. Содержание программ учебных дисциплин профессионального цикла, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, производственных практик: соответствует требованиям.
2. Объем времени на освоение УД, МДК, ПМ, ПП: соответствует требованиям.
3. Объем и содержание лабораторных и практических работ: соответствует требованиям.
4. Формирование перечня вида деятельности, ПК, ОК: соответствует требованиям.
5. Наличие учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др: обеспечивает проведение всех видов занятий, практик, предусмотренных ППКРС: соответствует требованиям.
6. Последовательность изучения УД, ПМ определены с учетом требований работодателя: соответствует требованиям.
6. Программы промежуточной аттестации позволяют определить уровень сформированности компетенций, определенных в ФГОС: соответствует требованиям.

Представленная на согласование ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует требованиям ФГОС СПО, разработана с учетом требований работодателей. В целом программа соответствует актуальному уровню развития отрасли.

подпись

Любавин Н.П., директор

Ф.И.О.

должность

подпись

В.Н. Косманенко, директор

Ф.И.О.

должность



## Лист ежегодного обновления содержания ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом директора государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства образования Чувашской Республики от 30.08.2023 № 70 и работодателем

Требуется обновления в 2023

Не требует обновления в 2023



подпись

*Любавин Н.П.*

Любавин Н.П.,

директор

Ф.И.О.

должность

Дата: 30.08.2023г.

В случае необходимости обновления ОПОП, укажите какие изменения и дополнения следует внести в части:

состава учебных дисциплин ОПОП: \_\_\_\_\_

состава профессиональных модулей ОПОП: \_\_\_\_\_

содержания рабочих программ учебных дисциплин ОПОП: \_\_\_\_\_

содержания рабочих программ профессиональных модулей ОПОП: \_\_\_\_\_

содержания рабочих программ учебной и производственной практик: \_\_\_\_\_

содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной программы: \_\_\_\_\_

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»  
Министерства образования Чувашской Республики**

**Рассмотрено**

на заседании педагогического  
совета 30.08.2023

**Утверждено**

Приказ от 30.08.2023 № 70

**Обновлено**

Приказ от «\_\_» \_\_ 20 №

Приказ от «\_\_» \_\_ 20 №

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии среднего профессионального обучения

**43.01.09 Повар, кондитер**

на базе среднего общего образования

2023 г.

## Содержание

### **1. Общие положения**

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения программы

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

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3. Специальные требования

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

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график

### **3.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла**

- 3.3.1. Программа «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
- 3.3.2. Программа «Основы товароведения продовольственных товаров»
- 3.3.3. Программа «Техническое оснащение и организация рабочего места»
- 3.3.4. Программа «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
- 3.3.5. Программа «Основы калькуляции и учета»
- 3.3.6. Программа «Охрана труда»
- 3.3.7. Программа Иностранный язык в профессиональной деятельности
- 3.3.8. Программа Безопасность жизнедеятельности
- 3.3.9. Программа «Физическая культура»

### **3.4. Программы дисциплин профессионального цикла**

- 3.4.1. Программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- 3.4.2. Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 3.4.3. Программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 3.4.4. Программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- 3.4.5. Программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### **3.5. Программы практик (практическая подготовка)**

- 3.5.1. Программа учебной практики
- 3.5.2. Программа производственной практики

### **4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы**

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

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

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей  
Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

## **1. Общие положения**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП:** основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

**Нормативную правовую основу разработки образовательной программы составляют:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 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 года, регистрационный № 44898, с изменениями от 17 декабря 2020 года);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11. 2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 390 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

**1.2. Нормативный срок освоения программы по профессии при очной форме получения образования:**

- на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП**

### **Область профессиональной деятельности**

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

### **Основные виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

**ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и 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.

## **ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

## **ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и 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.

#### **ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

#### **ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с 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.

#### **Общие компетенции выпускника**

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **2.3. Специальные требования (определяются работодателем с учетом потребностей регионального рынка труда)**

- протокол согласования содержания ОПОП с работодателями,
- лист ежегодного обновления содержания ОПОП.
- письма работодателей с обоснованием актуальности введения новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов или профессиональных модулей (при наличии).

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

### **3.1. Учебный план**

### **3.2. Календарный учебный график**

### **3.3. Программы дисциплин общепрофессионального цикла**

- 3.3.1. Программа «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
- 3.3.2. Программа «Основы товароведения продовольственных товаров»
- 3.3.3. Программа «Техническое оснащение и организация рабочего места»
- 3.3.4. Программа «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
- 3.3.5. Программа «Основы калькуляции и учета»
- 3.3.6. Программа «Охрана труда»
- 3.3.7. Программа Иностранный язык в профессиональной деятельности
- 3.3.8. Программа Безопасность жизнедеятельности
- 3.3.9. Программа «Физическая культура»

### **3.4. Программы дисциплин профессионального цикла**

- 3.4.1. Программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- 3.4.2. Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 3.4.3. Программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 3.4.4. Программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- 3.4.5. Программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### **3.5. Программы практик (практическая подготовка)**

- 3.5.1. Программа учебной практики
- 3.5.2. Программа производственной практики

## **4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы**

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



№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	Товароведения продовольственных товаров
5	Технологии кулинарного и кондитерского производства
6	Технического оснащения и организации рабочего места
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
1	Учебный кондитерский цех
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
	<b>Залы</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал
	Помещение для самостоятельной работы обучающихся

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

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль
- промежуточная аттестация
- государственная итоговая аттестация.

### **6.2. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формами текущего контроля персональных достижений обучающихся и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные работы, написание рефератов, выполнение упражнений и тестовых заданий, решение производственных и ситуационных задач. Промежуточная аттестация включает экзамены, в том числе комплексные; дифференцированные зачеты, в том числе комплексные, зачеты. По завершении освоения профессиональных модулей проводятся экзамены. Для аттестации

обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы (текущий контроль знаний, промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

## **6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена.