

УТВЕРЖДАЮ

**Директор ГПОАУ ЯО Ростовский
колледж отраслевых технологий**

**_____ для Т.Н. Кудрявцева
17 мая 2016 года.**



**АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ООП СПО разработана с учетом:

- профессионального стандарта «Повар», утвержденных Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденных Приказами Минтруда № 597н от 07.09.2015;
- профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров»;
- требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитер»
- Федерального образовательного стандарта зарегистрированного Мин.ист Р.Ф. ОТ 20.08.2013 №798
- Закона об образовании 2012 года

Целями разработки ООП СПО Повар, кондитер являются:

- обеспечение востребованности и конкурентоспособности выпускников образовательных организаций, закончивших образование по программе, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 «Повар, кондитер»;
- подготовка обучающихся по специальности «Повар, кондитер» к работе по достижению цели профессиональной деятельности, указанной в профессиональном стандарте «Повар»: «Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания» и в профессиональном стандарте «Кондитер»: «Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания»;

- подготовка обучающихся по специальности «Повар, кондитер» в международных конкурсах, проводимых WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитер».

В соответствии с поставленной целью, **задачами** разработки ООП СПО «Повар, кондитер» являются:

- обучение студентов выполнению в качестве помощника повара/кондитера к обобщенной трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара/кондитера», а также «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»;

- обучение студентов выполнению в качестве повара к обобщенной трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента», а в качестве кондитера к обобщенной трудовой функции

«Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента»;

- обучение студентов выполнению заданий, разрабатываемых для международных конкурсов, проводимых WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» на базовом уровне;
- подготовка студентов-выпускников к прохождению независимой оценке квалификаций, проводимой центрами оценки квалификаций со стороны профессионального сообщества;
- подготовка студентов к работе на предприятиях индустрии питания и гостеприимства не только в регионе, в котором находится образовательная организация, но и в других регионах Российской Федерации.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Готовить блюда из овощей и грибов.
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВД	Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ВД 3	Готовить супы и соусы.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВД 4	Готовить блюда из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВД 5	Готовить блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВД 6	Готовить холодные блюда и закуски.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВД 7	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВД 8	Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты, и пирожные.

Описание результатов обучения (с учетом требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов и требований WSI/WSR) представлено далее в аннотации программы государственной аттестации.

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями – членами НП «Федерация Рестораторов и Отельеров» - саморегулируемого объединения работодателей, созданное ведущими рестораторами и отельерами России.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно – подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников вузов к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения невозможно, так как требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).

При этом базовый уровень освоения компетенций WSR должен быть в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» соответственно у помощника повара и кондитера, а продвинутый уровень освоения компетенций WSR должен быть у повара или кондитера.