

АННОТАЦИЯ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»

ОПОП 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

Устава ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий

- Закона об образовании 2012 года

Целями разработки ОПОП СПО Повар, кондитер являются:

- обеспечение востребованности и конкурентоспособности выпускников образовательных организаций, закончивших образование по программе, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «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 ОПОП 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 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
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе в команде. эффективно взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом 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
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции:

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.

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

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.

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.

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.

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

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.