

## Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569.

Изменения в основную профессиональную образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих рассмотрены на заседании методического совета ГАПОУ «Тетюшский сельскохозяйственный техникум» (протокол № «\_\_» от \_\_ \_\_\_\_\_ 2018 г.).

### Сведения об организациях

Название организации	Руководители	Адрес, телефон/факс
Управление сельского хозяйства и продовольствия МСХ и П РТ	Начальник Управления Хакимов Р.И.	г.Тетюши, ул. Школьная, д.14 2-72-35

Документация, представленная для согласования

Рабочий учебный план по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер,  
Рабочие программы дисциплин вариативной части

1.Характеристика подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер,

Общая характеристика ППКРС

1.1. Цель (миссия) ППКРС

ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник техникума в результате освоения ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, будет профессионально готов к деятельности:

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.

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.

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.

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.

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.

### 1.3.2. Срок освоения ППКРС

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно - заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану, определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	36
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	2952

на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования

5724

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

### 2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

### 2.2. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, готовится к следующим видам деятельности:

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.

## 3. Требования к результатам освоения ППКРС

Результаты освоения ОПОП ПКРС определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.1. Общие компетенции. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

- 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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО: 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, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

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

Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

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

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного

ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

#### 4.1 Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть циклов программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих направлена на расширение гуманитарной, общепрофессиональной и профессиональной подготовки. Обоснование распределения объема часов вариативной части циклов ППКРС приведено ниже.

Федеральным государственным образовательным стандартом профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено определенное количество часов на вариативную часть.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основного (ых) вида (ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в [пункте 1.12](#) настоящего ФГОС СПО (далее - основные виды деятельности), а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее - ПООП). Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", «Основы естествознания», «Татарский язык в профессиональной деятельности», на формирование дополнительных профессиональных компетенций.

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ**

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной нагрузки, час.	Обязательная часть ОП, час.	Вариативная часть ОП, час	Общеобразовательная подготовка, час
1	2	3	4	5	6
<b>ОД 00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>
	<i>Общие дисциплины</i>				
ОУД.01	Русский язык	144	0	0	144
ОУД.02	Литература	224	0	0	224
ОУД.03	Иностранный язык	224	0	0	224
ОУД.04	Математика	304	0	0	304
ОУД.05	История	194	0	0	194
ОУД.06	Физическая культура	194	0	0	194
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	108	0	0	108
ОУД.08	Астрономия	38	0	0	38
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>				
ОУД.09	Информатика	194	0	0	194
ОУД.10	Химия	194	0	0	194
ОУД.11	Биология	126	0	0	126
ОУД.12	Родная литература	108	0	0	108
	<b>Промежуточная аттестация (ОУД)</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>684</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>360</b>

ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	54	36	0	18
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	54	36	0	18
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	72	36	0	36
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	54	36	0	18
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	50	32	0	18
ОП.06	Охрана труда	54	36	0	18
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	54	36	0	18
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	36	36	0	0
ОП. 09	Физическая культура	40	40	0	0
ОП. 10	Основы естествознания	72	0	0	72
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	72	0	0	72
ОП.12	Татарский язык в профессиональной деятельности	72	0	0	72
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2988</b>	<b>2016</b>	<b>612</b>	<b>360</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2844</b>	<b>1872</b>	<b>612</b>	<b>360</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>372</b>	<b>248</b>	<b>52</b>	<b>72</b>
МДК 01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	50	32	18	0
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	106	72	34	0



УП.01	Учебная практика	108	72	0	36
ПП 01.	Производственная практика	108	72	0	36
<b>ПМ 02.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>814</b>	<b>556</b>	<b>222</b>	<b>36</b>
МДК 02.01	Организация приготовления подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок	86	32	54	0
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок	296	128	168	0
УП.02	Учебная практика	180	144	0	36
ПП 02.	Производственная практика	252	252	0	0
<b>ПМ. 03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>414</b>	<b>308</b>	<b>70</b>	<b>36</b>
МДК 03.01	Организация приготовления подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок	66	32	34	0
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок	132	96	36	0
УП.03	Учебная практика	72	72	0	0
ПП 03.	Производственная практика (по профилю специальности)	144	108	0	36
<b>ПМ. 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>328</b>	<b>240</b>	<b>52</b>	<b>36</b>

МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	46	32	14	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	102	64	38	0
УП.04	Учебная практика	72	72	0	0
ПП 04.	Производственная практика (по профилю специальности)	108	72	0	36
<b>ПМ 05.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>916</b>	<b>520</b>	<b>216</b>	<b>144</b>
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	82	32	50	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	330	128	166	0
УП 05	Учебная практика	180	144	0	36
ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)	324	216	0	108
	<b>Промежуточная аттестация (профессиональный цикл)</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Промежуточная аттестация (за счет часов общеобразовательной подготовки)</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>36</b>
ГИА.00	<b>Государственная (итоговая) аттестация-защита ВКР в виде демонстрационного экзамена</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>5904</b>	<b>2376</b>	<b>612</b>	<b>2916</b>

Организация-разработчик: ГАПОУ «Тетюшский сельскохозяйственный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Начальник правления сельского хозяйства и продовольствия МСХ и П  
Тетюшского муниципального района РТ \_\_\_\_\_ Хакимов Р.И.

СОГЛАСОВАНО

Директор \_\_\_\_\_ И.З.Сахауов