

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к образовательной программе среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09
Повар, кондитер укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм государственного
бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области
«Братский торгово-технологический техникум»

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных ГБПОУ ИО БТТТ с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12. 2016 г. N1569, зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г. N 44898, а также Примерной основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. № 43.01.09 – 170331.

ОП СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, программы промежуточной и итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативно-правовую базу ОП СПО составляют:

Федеральные нормативные акты:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», принят Государственной Думой 21.12.2012 года, одобрен Советом Федерации 26.12.2012 года (с изм. и доп. от 25.05.2020 г.).

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12. 2016 г. N1569, зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г. N 44898.

3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464.

4. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрированный Министерством юстиции РФ 14 июня 2013 г. Регистрационный № 28785);

5. Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 23.01.2014г. №36.

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

7. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии и специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 г. (Письмо Минобрнауки России).

8. Примерная основная образовательная программа по профессии Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. № 43.01.09 – 170331.

9. Другие инструктивно-методические документы Минобрнауки России.

10. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее - ГБПОУ ИО БТТТ).
11. Договоры о предоставлении мест производственной практики обучающимся.
12. Иные нормативные акты регионального уровня, обеспечивающие реализацию ФГОС СПО.
13. Локальные нормативно-правовые акты ГБПОУ ИО БТТТ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника:

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Обучающийся по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

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

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

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

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

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

3. Результаты освоения ОП СПО:

3.1. Выпускник, освоивший ОП СПО, 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.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать

профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. 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.

3.2.2. 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.

3.2.3. 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.

3.2.4. 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.

3.2.5. 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.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО:

Обеспечение образовательного процесса учебно-методической документацией, учебными печатными изданиями, электронными образовательными ресурсами осуществляется через информационный центр, созданный на базе библиотеки Учреждения, а также двух кабинетов информатики и ИКТ, имеющих выход в Интернет.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебные издания, предусмотренные примерной основной образовательной программой (Книгообеспеченность Приложение 1).

7. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО:

Реализация ОП СПО обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических

работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов. Реализация ОП СПО обеспечивается педагогическими кадрами, отвечающими требованиям ФГОС на 100%.

8. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО:

Оснащенность кабинетов, лабораторий, учебных мастерских и др. помещений достаточна для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Производственная практика осуществляется на рабочих местах предприятий общественного питания г. Братска в соответствии с направлениями учебной деятельности и договорами работодателей. Все рабочие места обследованы комиссией на предмет соответствия санитарно-гигиеническим нормам, а также требованиям охраны труда и техники безопасности.

9. Характеристика социокультурной среды Учреждения, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся:

Социокультурная среда Учреждения – это совокупность ценностей и принципов, социальных структур, людей, технологий, создающих особое пространство, взаимодействующее с личностью, формирующее его профессиональную и мировоззренческую культуру;

Социокультурная среда выступает как важный ресурс развития общих и профессиональных компетенций. Ее влияние имеет особенности:

- опыт, полученный на учебных занятиях, не содержит внутренних механизмов переноса на другие практики, в то время как в социокультурной среде формируются компетенции, связанные с таким переносом, поскольку обучающийся сам проходит этап инициации действия;

- источником активности в искусственных практиках является педагог, а в среде – сам обучающийся, что обеспечивает превращение его в субъект образования;

- при всех попытках создать систему воспитательной работы совокупность отдельных мероприятий никогда не приобретет целостность вне социокультурной среды;

- любая область жизни Учреждения при организации соответствующей специальной рефлексии и коммуникации может стать местом получения опыта применения общих компетенций обучающимися.

Таким образом, Социокультурная среда Учреждения конструируется и действует как открытая, доступная система.

Социокультурная среда техникума включает в себя:

1. Досуговая деятельность обучающихся.
2. Студенческий совет
3. Творческое объединение «Праздник»
4. Работа физкультурно-оздоровительного центра
5. Работа гражданско-патриотического клуба «Барс»
6. Кружковая деятельность
7. НИО «ОЛИМП»

Информационная сфера представлена доступами к библиотечно-информационному центру, официальному сайту техникума, официальной группе в социальной сети Facebook.

Учреждение призвано сыграть стимулирующую роль в создании социокультурной среды и во всех формах жизнедеятельности – образовательной, будущей профессиональной, досуговой, физкультурно-оздоровительной и информационной, которые в свете модернизации образования выступают как определяющие.